ANNO 54° (1909) BULLETTINO dell'ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA N. 1-2-3 1 FEBBRAIO

SOMMARIO.

Per l'organizzazione della difesa contro i parassiti.

Da chi devono partire i primi esempi.

Le specie agrarie non possono, al pari di tutte le altre, sottrarsi alla grande legge naturale che tende a conservare un certo equilibrio fra le specie stesse.

L'agricoltura, mirando alla diffusione e intensificazione di sviluppo di alcune fra queste, artificialmente rompe tale equilibrio provocando lo svolgersi, il moltiplicarsi, l'infierire di specie avverse e tendenti a ristabilire l'equilibrio turbato.

Ne consegue, che per conservare la libera, completa azione dei migliorati mezzi di produzione, occorre parallelamente perfezionare i sistemi di difesa.

Ma purtroppo, guardando alla educazione agraria della grande massa, vediamo che se idee di sana innovazione dominano nelle nostre campagne per quanto concerne i mezzi di produzione; per quanto riguarda la lotta contro i parassiti (eccezione fatta per la peronospora e per l'oidio) si è ancora collo spirito primitivo dell'agricoltura estensiva

Si fanno sacrifici considerevoli per adottare buoni lavori, buone concimazioni, per creare, in poche parole, le condizioni necessarie all'*ottimo* sviluppo delle colture, ma davanti ai danni dei parassiti si resta inattivi; il più ostinato scetticismo impedisce ogni energica azione, ogni paziente lavoro.

Costituisce ciò un punto debolissimo della nostra agricoltura; è ragione questa che irreparabilmente paralizza parte considerevole dei progressi che in altri sensi, si vanno di continuo ottenendo. Purtroppo e enorme il tributo che ogni anno l'agricoltura paga ai suoi parassiti!

Diaspis, elateri, tignola dell' uva, e in questi ultimi tempi i topi campagnoli, costituiscono altrettante *voci* passive che abbassano di centinaia, di migliaia di lire la rendita delle nostre aziende.

Non occorre essere profondi psicologi per comprendere quali ragioni rendano apatico l'agricoltore davanti a tanti malanni

In parte la diffidenza sulla efficacia dei mezzi di difesa e sulla praticità ed economia della loro applicazione; in parte la certezza che ognuno ha che, pure adottando i provvedimenti necessari per questa o per quella malattia, gli altri — la maggioranza — non farà nulla, ciò che renderà, dato il carattere *contagioso* delle avversità agricole, inutili gli sforzi isolati.

Ed è quest' ultima la principale, la vera ragione che frena ogni azione.

La diffidenza sulla efficacia e praticità dei mezzi di cura viene più presto vinta di quanto comunemente si crede; ***tutti,*** per esempio, contro i topi campagnoli di buon grado farebbero..... ma ***tutti*** hanno paura che gli altri non facciano; e da una buona volontà *individuale,* salta fuori una cattiva volontà *collettiva,* nuova prova della diversa anima delle folle e di coloro che le compongono.

La mancanza di fiducia reciproca e di educazione cooperativa sono, in ultima analisi, le determinanti della lamentata inazione.

*
* *

Anche qui la propaganda agraria ha largo campo al suo lavoro. Ma quale appoggio non le potrebbe venire dalle Amministrazioni comunali che lo spirito collettivo delle singole giurisdizioni rappresentano, e alle quali la legge dà il diritto — e la coscienza il dovere — di provvedere a quanto, nei casi in parola, dai singoli non si può o non si vuole provvedere!

Le Amministrazioni comunali nei riguardi della organizzazione della lotta contro i parassiti dell'agricoltura, avrebbero modo di guadagnarsi larghe benemerenze col farsi centro di organizzazione dei provvedimenti necessari, e tutto ciò in modo semplice e facile: non occorrerebbe che buona volontà.

Il Consiglio comunale potrebbe costituirsi in una specie di Comitato centrale per la lotta collettiva contro i parassiti; ad ogni frazione o località di una certa importanza dovrebbero corrispondere altrettanti Sotto-comitati formati dai consiglieri comunali e dai migliori agricoltori dei luoghi stessi.

Comitato centrale e Sotto-comitati avrebbero il còmpito di invigilare sullo stato di sanità delle campagne.

Appena avvisato un malanno, partecipata e discussa la cosa in seno al Comitato centrale (Consiglio comunale), ai Sotto-comitati interessati spetterebbe la pronta e precisa esecuzione dei provvedimenti, a mezzo di squadre di operai forniti del necessario, e bene istruiti.

La Cattedra Ambulante di Agricoltura funzionerebbe come corpo consultivo pel Comitato centrale, si presterebbe per la istruzione delle squadre, e per la direzione dei provvedimenti; le guardie comunali alla dipendenza dei Sotto-comitati, servirebbero alla sorveglianza dei lavori e come capi-opera delle singole squadre.

Al lettore intelligente non devono far sorridere i nomi pomposi di Comitato, sotto-comitati ecc., usati solo per spiegarci e in analogia ad altre istituzioni.... forse meno utili, e con le quali — quelle che noi vagheggiamo — non dovrebbero avere di comune, le lunghe discussioni, le numerose e inconcludenti sedute, relazioni, inchieste ecc.

Tutta l'organizzazione del servizio dovrebbe essere leggera, flessibile, pratica, e aver di mira esclusivamente la pronta, scrupolosa, generale ed economica applicazione dei rimedi.

Un Comune che press'a poco in un tale senso ha organizzato la lotta

contro i topi campagnoli (e per merito particolare del dott. Giacomo Canciani) è quello di Varmo, nel quale al principio della prossima primavera squadre di 20-25 uomini per ognuna delle 7 frazioni che lo compongono, eseguiranno le irrorazioni colla soluzione di arsenito di potassio su tutti i terreni infestati dai topi campagnoli.

Non si creda assurdo, nei Comuni essenzialmente agricoli, il buon funzionamento di un servizio di lotta così organizzato Basta il buon volere di pochissime persone intelligenti.

Nè vi può essere dubbio sulla legalità dell'atto, da parte dei Comuni, di arrogare a sè, ove non vi provveda l'opera privata, la lotta contro i parassiti della agricoltura.

A parte la diaspis, per la quale una legge speciale impone ai Comuni una tale linea di condotta, tutti i Comuni possono procurarsi questo diritto, in base alla legge Comunale Provinciale (art. 111 e art. 63 del Regol.). Basta l'emanazione di poche e semplici disposizioni regolamentari di Polizia Rurale; ne diamo qui sotto uno schema:

Art. 1. — I proprietari e conduttori di terreni, i messi comunali, guardie campestri, stradini....., hanno l'obbligo di denunciare all'autorità comunale ogni indizio di malattia delle piante, nonchè la presenza di topi campagnoli, cavallette, diaspis, ed in genere di ogni malattia, crittogama, pianta, od animale nocivo all'agricoltura, e ciò non appena ne siano venuti a cognizione e ne abbiano fatta la personale osservazione.

Art. 2. — In seguito a tale denuncia l'autorità comunale, sentito il parere della Cattedra Ambulante di Agricoltura, notificherà al pubblico, o intimerà ai singoli interessati, i provvedimenti da adottare secondo i casi.

Art. 3. — I proprietari e conduttori di terreni procederanno alla applicazione dei provvedimenti contro quanto nel caso speciale sarà stato dichiarato nocivo, nei modi e tempi indicati.

Art. 4. — L'autorità comunale provvederà d'ufficio all'applicazione dei rimedi ove gli interessati non vi ottemperino o trascurino di provvedervi nei tempi e modi prescritti; e ciò a spese degli interessati stessi da esigersi nei modi di legge (art. 151 legge comunale), e senza pregiudizio del procedimento contravvenzionale a termine dell'articolo seguente.

Art. 5. — I contravventori alle presenti disposizioni, saranno sottoposti alle penalità e al procedimento di cui agli articoli 200 e seguenti della legge comunale.

L'organizzazione di un servizio comunale di *sanità agraria*, avrebbe con sè tali vantaggi, specialmente per i piccoli agricoltori, che lungi dal venire avversata finirebbe per imporsi ed essere desiderata.

Mano d'opera scelta, istruita e praticissima, acquisto in grande delle

sostanze e degli utensili necessari, e sopratutto la garanzia di una esecuzione generale della cura, rappresentano tre fattori di successo economico e tecnico della lotta, difficilmente raggiungibili dall'azione individuale.

*
* *

Qualcuno potrà obbiettare che i Circoli agricoli, che più davvicino rappresentano gli interessi degli agricoltori, dovrebbero essi farsi centro di questi sistemi di lotta. E la obbiezione sarebbe giusta se alla esecuzione di una lotta collettiva non occorresse, almeno dapprincipio, la forza della legge sia per la necessaria generale applicazione, sia per la esazione delle quote di spesa spettanti a ciascun agricoltore. I Circoli agricoli non possono investirsi di una tale autorità.

I Circoli agricoli ad ogni modo non dovrebbero rimanere estranei al lavoro in parola; utilissimi tornerebbero all'opera di organizzazione colle prestazioni delle volonterose persone che li amministrano, e all'economia della cura coll' incaricarsi della provvista dei materiali necessari.

Affermati i buoni risultati, dissipati i dubbi e le diffidenze, reso meno necessario per conseguenza l'appoggio della legge, allora i Circoli potrebbero assumersi la parte principale nella organizzazione della lotta collettiva. E giunti a questo punto di persuasione all' infuori dei Circoli e dei Comuni sorgerebbero Consorzi di agricoltori, forme libere e spontanee di organizzazione subentrerebbero a quelle vincolate e coercitive, le organizzazioni si amplierebbero, si perfezionerebbero, si sosterebbero sole...

Ma per incamminarci verso queste desiderate forme evolute di cooperazione occorre rompere il ghiaccio dell'apatia, sostenere e vincere le difficoltà delle prime prove; e il Comune rappresenta appunto l'ente meglio adatto: la legge gli dà la forza, la Cattedra di Agricoltura e i Circoli agricoli, il consiglio e l'appoggio.

Siamo lungi dall'ammettere che i Comuni possano assumersi la lotta contro tutti i parassiti: ad alcuni di questi provvede già ottimamente la iniziativa privata; per altri i mezzi di lotta di efficacia ancora troppo incerta, per altri ancora i danni limitati, non consigliano l' intervento dei Comuni.

Ma allo stato attuale delle invasioni parassitarie, due di queste: la diaspis e i topi campagnoli, dànno immediata occasione a moltissimi Comuni di dedicare la loro iniziativa e il loro interessamento ad un' opera doverosa di salvaguardia della produzione agraria e della propria ricchezza.

Già troppo si è dormito davanti alla crescente piena delle avversità agricole; ancora poco, è vero, la scienza mette a nostra disposizione per combatterle; ma è necessario che quel poco di buono e di pratico che possediamo, venga subito energicamente e generalmente impiegato.

G. Panizzi.

AFFINITÀ ALL'INNESTO.

Sono già quattro anni che il Consorzio Antifillosserico Friulano produce barbatelle bimembri col moderno sistema della forzatura degli innesti talea. È giunta perciò l'ora di trarre le conseguenze dai risultati ottenuti in questo periodo di lavoro, e vedere quali insegnamenti essi possono darci. Non già che i risultati di quattro anni possano dirsi definitivi per le conseguenze alle quali conducono, ma essi possono darci una direttiva per gli studi avvenire, dai quali potremo ricavare dati positivi e definitivi. Perciò il presente studio dovrà considerarsi più che altro come una prefazione ad altro studio che dovremo rimettere a quando avremo dati ancora maggiori di confronto.

Vediamo ora quali vantaggi si possono ricavare da queste osservazioni. Gl' insegnamenti che possono darci i dati di attecchimento sono relativi all'affinità delle viti europee per i porta innesti americani e *per affinità noi intendiamo quella simpatia per la quale una vite europea riesce meglio all' innesto* (come attecchimento, come saldatura, come sviluppo aereo e radicale) *piuttosto su uno che su l'altro dei tanti porta innesti americani che conosciamo.* E questa affinità è di un vantaggio indiscutibile per la viticoltura, perchè la reciproca simpatia che si estrinseca nel primo anno d' innesto, perdura anche nell'avvenire e i vitigni che hanno dimostrato una maggiore affinità fra loro nel primo anno di loro esistenza, danno anche i migliori risultati, come prodotto, negli anni seguenti.

E venendo al caso nostro, diremo, che non avendo tenuto esatto conto dei risultati ottenuti nel primo anno di lavoro, abbiamo dovuto limitarci a dare quelli dei tre ultimi anni d'esercizio, 1906, 1907 e 1908; e per di più aggiungeremo che avendo in quest' ultimo anno, 1908, provato un nuovo porta innesto (il Chasselas×Berlandieri 41 B) o provati per la prima volta alcuni vitigni europei su porta innesti che non erano stati adottati per essi negli anni precedenti, abbiamo creduto utile dare anche questi risultati, benchè non vi fossero per essi dati di confronto con altre annate.

Ciò premesso, ecco la tabella degli attecchimenti in forzatura ed in vivaio per gli anni 1906, 1907, 1908.

MARZA	SOGGETTO	% di attecchimento in forzatura				% di attecchimento in vivaio			
		1906	1907	1907	Media	1906	1907	1908	Media
Blaufränkisch	Riparia Gloire de Montpellier.	99.56	99.49	99.85	**99.68**	84.78	71	84.79	**80.22**
id.	Riparia × Rupestris 3309	—	—	99.74	—	—	—	89.31	—
id.	Rupestris du Lot	97.94	98.42	99.70	**98.68**	78.87	72	86.—	**78.96**
Cabernet	Aramon × Rupestris n.° 1 . . .	—	—	99.72	—	—	—	49.16	—
id.	Berlandieri × Riparia 34 E. M.	—	—	99.78	—	—	—	54.38	—
id.	Mourvèdre × Rupestris 1202 . .	—	—	99.79	—	—	—	46.57	—
id.	Riparia Gloire de Montpellier.	—	98.58	99.72	**99.15**	—	71	66.65	**68.82**
id.	Riparia × Rupestris 3309	—	—	99.79	—	—	—	89.71	—
id.	Rupestris du Lot	—	97.55	99.87	**98.71**	—	77	83.33	**80.16**
Merlot	Riparia Gloire de Montpellier.	99.60	97.34	—	**98.47**	81.72	74	—	**77.86**
id.	Riparia × Rupestris 3309	—	98.25	99.86	**99.05**	—	83	86.16	**84.58**
id.	Rupestris du Lot	98.43	98.86	99.98	**98.75**	62.81	79	84.13	**75.31**
Refoscone	Aramon × Rupestris n.° 1 . . .	—	99.54	99.95	**99.74**	—	81	79.17	**80.08**
id.	Berlandieri × Riparia 34 E. M.	—	95.15	99.95	**97.55**	—	37	48.46	**42.70**
id.	Chasselas × Berlandieri 41 B. .	—	—	99.94	—	—	—	74.56	—
id.	Mourvèdre × Rupestris 1202 . .	—	99.48	99.92	**99.70**	—	77	78.60	**77.80**
id.	Riparia Gloire de Montpellier.	99.80	97.54	99.67	**99.—**	91.17	84	89.90	**88.36**
id.	Riparia × Rupestris 3309	—	99.65	99.86	**99.75**	—	79	83.—	**81.—**
id.	Rupestris du Lot	98.73	99.12	99.80	**99.21**	86.81	83	87.11	**85.64**
Ribolla gialla	Riparia Gloire de Montpellier.	99.50	99.23	99.80	**99.51**	75.—	76	79.51	**77.50**
id.	Rupestris du Lot	98.23	98.87	99.54	**98.88**	65.90	84	88.29	**79.39**
Ribolla nera	Rupestris du Lot	97.70	99.64	—	**98.67**	87.21	78	—	**82.60**
Riesling italico	Berlandieri × Riparia 34 E. M.	—	—	99.80	—	—	—	86.67	—
id.	Chasselas × Berlandieri 41 B. .	—	—	99.71	—	—	—	79.89	—
id.	Mourvèdre × Rupestris 1202 . .	—	—	98.77	—	—	—	74.87	—
id.	Riparia Gloire de Montpellier.	99.19	—	100	**99.59**	78.57	—	84.31	**81.44**
id.	Rupestris du Lot	98.23	98.87	99.54	**98.88**	65.90	84	88.29	**79.39**
Tazzalingua	Mourvèdre × Rupestris 1202 . .	—	—	99.70	—	—	—	78.72	—
id.	Riparia Gloire de Montpellier.	—	98.16	99.90	**99.03**	—	60	69.73	**64.76**
id.	Rupestris du Lot	—	98.27	99.88	**99.07**	—	69	79.36	**74 18**
Verduzzo	Berlandieri Riparia 34 E. M.	98.51	94.90	—	**96.70**	31.02	31	—	**31.01**
id.	Mourvèdre × Rupestris 1202 . .	—	—	98.86	—	—	—	65.25	—
id.	Riparia Gloire de Montpellier.	100	98.79	—	**99.39**	83.90	79	—	**81.45**
id.	Riparia × Rupestris 3309	98.64	96.11	—	**97.37**	78.24	81	—	**79.62**
id.	Rupestris du Lot	98.24	98.75	—	**98.49**	93.47	83	—	**88.23**

Consideriamo ora queste due serie di dati.

Attecchimenti in forzatura. — Le medie generali sono di 98.78 per il 1906, di 93.50 per il 1907, e di 99.73 per il 1908. Un progresso grandissimo nell'ultima annata (1908), dipendente da lavoro d' innesto molto migliorato, da migliori ambienti di forzatura, da una maggiore pratica negli assistenti al lavoro di forzatura. La discesa della percentuale del 1907, dipende forse dall' introduzione di nuovi porta innesti (Berlandieri×Riparia 34 E. M. e Mourvèdre×Rupestris 1202) un po' più difficili all'attecchimento, e dall'aver usato un ambiente di forzatura troppo incassato nel terreno e nel quale l'atmosfera stagnante favoriva lo sviluppo di muffe che causarono la perdita di molti innesti. Nel 1908 queste difficoltà furono vinte da un sistema di lavorazione più perfetto, da ambienti nuovi dotati di mezzi di ventilazione più completi, dall'aver adottato la segatura come materiale di imballaggio invece del muschio; e difatti noi vediamo che anche i porta innesti più difficili all'attecchimento hanno dato risultati superiori al 99 % (uno solo, il Mourvèdre×Rupestris innestato di Verduzzo raggiunse solo il 98.86 %).

Gli attecchimenti in forzatura delle viti europee sui diversi porta innesti americani, ci dicono assai poco nei rapporti dell'affinità, riducendosi le differenze di attecchimento a pochi centesimi per cento. Il che vuol dire *che se fosse possibile avere tutti gli innesti eseguiti colla massima perfezione, se fosse possibile che nessuna marza ceca venisse issata sopra le talee americane, se fosse possibile che nessun innesto venisse spostato all'atto dell' incassonamento, si avrebbe indubbiamente il 100 % di attecchimento alla forzatura.* E questa precisione ammirabile, assoluta, non è possibile nè trattandosi di piccolo, nè di grande lavoro d' innesto. Del resto la media di 99.73, da noi ottenuta, è tanto vicina all'assoluta perfezione che possiamo andare orgogliosi di essa.

Attecchimento in vivaio. — L'attecchimento in vivaio dipende da tante ragioni di primissima importanza: la buona forzatura, il buon collocamento in vivaio, l'andamento regolare della stagione, l' imperversare o meno di malattie crittogamiche, le buone cure in vivaio. Da parte nostra abbiamo procurato che, per quel che dipendeva da noi, fosse evitato ogni motivo d' insuccesso. Ma contro le forze naturali, ostacolanti i buoni risultati, nessuno può combattere con successo.

Diffatti, l'attecchimento in vivaio, a prima vista, farebbe credere in una discesa della percentuale d'attecchimento; infatti dal 76.35 del 1906, discendiamo al 73.60 del 1907, per tornar a salire al 75.44 nel 1908. Ma

si deve ricordare che nel 1907 il vivaio è stato visitato dalla grandine che ha fatto danni notevoli, e nel 1908 l'asciutto troppo prolungato ha impedito di ottenere risultati di attecchimento anche migliori di quelli del primo anno, mentre i risultati di sviluppo aereo e radicale furono molto superiori nel 1908 a quelli del 1906. Questa apparente contraddizione è spiegabilissima: se l'asciutto della primavera ha impedito l'attecchimento degli innesti più deboli, l'asciutto, e per conseguenza il caldo maggiore, ha promosso un migliore sviluppo e una migliore lignificazione degli innesti robusti che avevano validamente resistito agli effetti perniciosi dell'asciutto primaverile.

A due serie di osservazioni dovremo sottoporre i dati raccolti: l'attecchimento dei diversi vitigni europei su ognuno dei porta innesti americani, e l'attecchimento sui diversi porta innesti per ognuno dei vitigni europei.

A tale scopo abbiamo preparato la seguente tabella che ci faciliterà lo studio che ci proponiamo:

MARZA	Aramon × Rupestris n. 1	Berlandieri × Riparia 34 E M	Chasselas × Berlandieri 41 B	Mourvèdre × Rupestris 1202	Riparia Gloire de Montpellier	Riparia × Rupestris 3309	Rupestris du Lot
Blaufränkisch	—	—	—	—	80.22	89.31	78.96
Cabernet	49.16	54.38	—	46.57	68.82	89.71	80.16
Merlot	—	—	—	—	77.86	84.58	75.31
Refoscone	80.08	42.70	74.56	77.80	88.36	81.00	85.64
Ribolla gialla	—	—	—	—	77.50	—	79.89
Ribolla nera	—	—	—	—	—	—	82.60
Riesling italico	—	36.67	79.89	74.87	81.44	—	79.39
Tazzalingua	—	—	—	78.72	64.76	—	74.18
Verduzzo	—	31.01	—	65.25	81.45	79.62	88.23

Attecchimento di ogni vitigno europeo a seconda dei portainnesti. — Dallo specchietto appare:

Il *Blaufränkisch* ha la maggiore affinità per la Riparia e, secondo i dati del 1908, per la Riparia × Rupestris.

Il *Cabernet* per la Rupestris du Lot, e secondo i dati del 1908, per la Riparia × Rupestris. Notevole attecchimento dà anche sulla Berlandieri × Riparia, pur così difficile all'attecchimento con altri vitigni. Si dedurrebbe da ciò che oltre alla difficoltà di attecchimento, che è naturale delle

Berlandieri, esse abbiano affinità per pochissimi vitigni europei; uno dei simpatizzanti potrebbe essere il Cabernet.

Il *Merlot* ha la maggiore affinità per la Riparia × Rupestris.

Il *Refoscone* ha la maggiore affinità per la Riparia, poi per la Rupestris, per la Riparia × Rupestris, per l'Aramon × Rupestris. É uno dei vitigni che gode delle maggiori simpatie da parte delle viti americane. Notevole l'attecchimento sullo Chasselas × Berlandieri che speriamo possa sostituire la Berlandieri × Riparia, per la ricostituzione nei terreni ad alto tenore calcareo, dato il suo notevole attecchimento in confronto di questa.

La *Ribolla gialla* ha maggior affinità per la Rupestris.

La *Ribolla nera* ha buona affinità per la Rupestris.

Il *Riesling italico* ha la maggior affinità per la Riparia, poi per il Chasselas × Berlandieri, per la Rupestris du Lot.

La *Tazzalingua* ha buona affinità per il Mourvèdre (dati di un solo anno però), poi per la Rupestris

Il *Verduzzo* ottima affinità per la Riparia, poi per la Rupestris e per la Riparia × Rupestris.

Abbiamo così una serie di buoni portainnesti per ogni vitigno, cosa che ci servirà ad evitare bassi attecchimenti che poi si riflettono sul maggior costo di produzione delle barbatelle bimembri.

Attecchimento su ogni portainnesto dei vari vitigni europei. — Dopo le precedenti osservazioni sarebbe quasi inutile occuparci di questo lato dell'affinità, lo facciamo per dare maggior chiarezza ai fatti esposti precedentemente. Dallo specchietto appare dunque che:

L'*Aramon × Rupestris Ganzin n. 1* ha buona affinità solo col Refoscone (80.08). Riteniamo buona affinità quella superiore all' 80 per cento di attecchimento in vivaio.

La *Berlandieri × Riparia 34 E M* ha sempre una scarsa affinità. Se si potrà sostituire efficacemente, negl altri riguardi di coltura, col Chasselas × Berlandieri, sarà essa un portainnesto da abbandonare.

Il *Chasselas × Berlandieri 41 B* fu provato solo quest'anno, ma si comportò bene e, dato il sangue di Berlandieri che gli scorre nelle vene, l'attecchimento del Riesling (79.88) e del Refoscone (74.56) possono dirsi non buoni, ma ottimi.

Il *Mourvèdre × Rupestris 1202* ha discreta affinità colla Tazzalingua. col Refoscone e col Riesling; meno col Verduzzo, scarsa col Cabernet.

La *Riparia Gloire de Montpellier* ha buona affinità per quasi tutti i vitigni europei, principalmente per il Refoscone (88.16), Verduzzo (81.45),

Riesling (81.44), Blaufränkisch (80.22), un po' meno per il Merlot e la Ribolla gialla.

La *Riparia* × *Rupestris 3309* buona affinità con tutti i vitigni europei (migliore della Riparia Gloire), ottima col Cabernet (89.71) e col Blaufränkisch (89.31), buona cogli altri.

La *Rupestris du Lot* buona con tutti i vitigni europei (meno però della Riparia × Rupestris e più della Riparia Gloire), principalmente col Verduzzo (88.23), Refoscone (85.64) e Ribolla nera (82.60).

Una osservazione d' indole generale, che facilmente si deduce dai fatti sovra esposti, è quella che le razze pure americane (Riparia Gloire de Montpellier e Rupestris du Lot) e l' incrocio americo-americano (Riparia × Rupestris 3309) hanno maggior affinità per i vitigni europei degli ibridi europeo americani (Aramon × Rupestris, Chasselas × Berlandieri, Mourvèdre × Rupestris) che pur hanno in parte sangue europeo.

Conclusione. — Come abbiamo detto fin dal principio di questo scritto, non riteniamo ancora definitivi i dati da noi raccolti, però ci sembra che alcuni di essi siano già abbastanza concludenti e ci serviranno nella esecuzione dei lavori d' innesto per evitare gli innesti fra specie che non hanno simpatia alcuna fra di loro. Noi speriamo perciò che la percentuale di attecchimento in vivaio abbia ad aumentare considerevolmente con vantaggio del costo di produzione.

F. Coceani.

La frutticoltura nel Mandamento di Cividale e il vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone.

Fino dal suo sorgere la Sezione della Cattedra Ambulante Provinciale con sede in Cividale aveva fermata l'attenzione sulla considerevole quantità di frutta che veniva prodotta nella zona montana e pedemontana del Mandamento di Cividale e sulle risorse economiche che, dal commercio di tale frutta, derivavano alla popolazione.

Spingere l' impianto dei fruttiferi e disciplinare la scelta delle varietà, per modo che rispondessero a sani e giusti criteri commerciali, furono gl' intenti che si prefisse l' Ufficio della Cattedra Ambulante, e al conseguimento dei quali si dedicò tosto di buon animo.

A lato dell'Orto Forestale di S. Pietro al Natisone era rimasto, di proprietà del cav. dott. Geminiano Cucavaz, un bell'appezzamento che si pensò subito di utilizzare per l'impianto di un vivaio di fruttiferi, tanto più essendo il terreno, per la sua natura sciolta e assai profonda, quanto mai adatto per la buona riuscita delle piante da frutto.

L'Associazione Agraria Friulana accolse di buon animo il progetto del vivaio e ne assunse il carico delle spese, lasciandone al titolare della Cattedra la direzione e la vigilanza.

Col novembre del 1907 ebbero principio i lavori di scasso, di sistemazione e di concimazione del terreno; nella primavera decorsa si fece l'impianto delle varie specie di fruttiferi, e nell'agosto l'innesto dei medesimi, nel modo che verrà in seguito detto.

La frutticoltura nel Mandamento di Cividale.

Il territorio del Mandamento di Cividale comprende la zona montana e pedemontana della Slavia e quella collinare, coi terreni marmosi eocenici delle colline di Cividale, Prepotto, Corno di Rosazzo, Ipplis, S. Giovanni di Manzano, Manzano, Buttrio e Povoletto le quali godono già di una certa rinomanza per la produzione di buone frutta.

La frutticoltura nei comuni della Slavia ha seguito, per così dire, un impulso spontaneo e naturale. Le condizioni del suolo, molto adatte allo sviluppo delle piante, e i prezzi, talvolta assai rimunerativi che si potevano realizzare dalla vendita delle frutta, non tardarono a incoraggiare molti alpigiani a rendere più intensa tale coltura.

Non va taciuto l'impulso dato da un intelligente e appassionatissimo sacerdote, dal defunto cappellano di Rodda, don Pietro Podrecca, il quale, con felicissima intuizione, seppe vedere nell'avvenire della frutticoltura di Rodda e dedicare a questa la sua opera sapiente ed attiva.

Circa una trentina d'anni sono, nel sagrato della Chiesa di Rodda fece scavare parecchie fosse, nelle quali piantò alcune varietà di fruttiferi prese da vivaisti italiani. Tale lavoro, accolto dall'indifferenza dei paesani, cominciò ad interessare i più intelligenti, quando le piante, diventate mature, principiarono a portare qualche bel frutto.

Il sagrato della Chiesa era il luogo più opportuno per le discussioni e per gli apprezzamenti sul merito delle differenti varietà, e in brevi anni tutti gli agricoltori si affrettarono, nella primavera, a togliere dalle piante del sagrato quelle marze che ritenevano più adatte pei migliori frutti e ad innestarle sui selvatici presi nei boschi.

Ora Rodda è, si può dire, tutto un frutteto e vi si coltivano frutta di sceltissime varietà, le quali vengono ricercate sul posto da commercianti forastieri e rappresentano la principale risorsa per quegli alpigiani.

Ho voluto ricordare l'opera di don Pietro Podrecca per dimostrare quanto efficace e benefica possa riuscire l'attività dei sacerdoti in favore delle popolazioni agricole e per additarne l'esempio ai più volenterosi ed intelligenti.

Altri paesi della Slavia si misero sulla strada seguita dagli alpigiani di Rodda, là dove le favorevoli esposizioni di terreno permettevano di sperare in una buona riuscita dei fruttiferi. Vernassino, Stregna, Tarcetta, per tacere di altri paesi, si sono dati coraggiosamente all'impianto di fruttiferi.

Le frutta che più particolarmente vengono coltivate nella Slavia sono le mele: la mela *Zeuka*, il Tommasin, la Renetta del Canadà, la Renetta dorata, la Calvilla Bianca d'inverno, l'Imperatore Alessandro e parecchie altre varietà selvatiche. Il primo posto, per quantità, è occupato dalla Zeuka, come più avanti avremo occasione di discorrere. Le altre varietà tengono un posto assai meno importante, e vanno perdendo terreno di fronte alla Zeuka.

Di pere, in ordine di quantità, va notata la pera del Curato; nelle località sopra i 500 metri sono abbastanza diffuse le Tepka e Pissanze per farne il sidro e le pere *pettorali*, varietà locale; a Rodda e in poche altre località si coltivano abbastanza intensamente la Butirra di Napoleone, la Ianis, la Ricordo del Congresso, la Fico, la Butirra Clairgeau, la Colmar d'Aremberg e altre.

La coltivazione delle pesche, nelle buone esposizioni, è pure presa in discreta considerazione, specialmente dagli abitanti di Rodda, i quali hanno parecchi impianti di peschi specializzati della varietà settembrina *Golden Eagle*. Qualche grossa gialla di Verona si riscontra qua e là e il rimanente è tutto di qualità selvatica, derivata da seme.

La susina domestica è assai coltivata in tutti i paesi della Slavia, però da qualche anno, a causa della incostanza nella produzione e del prezzo troppo esiguo che si ricava da tale frutto, va perdendo le simpatie che godeva per l'addietro. Dove le susine sono piccole e scadenti si utilizzano per farne lo Slivowiz.

Le ciliege hanno pochissima importanza nella Slavia, non perchè manchino le buone posizioni e i terreni adatti, ma perchè nessuna cura venne posta nella scelta di varietà di qualche merito. La varietà *Tarcentina* da qualche anno va un po' diffondendosi e sostituendo le altre di minor pregio.

Abbiamo in fine la produzione delle castagne, la quale rappresenta, per così dire, uno dei principali redditi della Slavia.

Le antiche proprietà comunali, che verso il 1850 passarono, divise in lotti, in mano dei privati, subirono la più bella trasformazione. Mentre sotto i Co-

muni, il terreno, per essere sottoposto al pascolo, era in gran parte denudato e franoso, ora, abolito il pascolo, il suolo si è coperto di bellissimi boschi e specialmente di castagni nelle buone esposizioni, i quali rappresentano una considerevole ricchezza.

Gli *Obiachi*, castagne assai grosse, un po' simili ai marroni, vengono di preferenza coltivati, perchè precoci nella maturazione, e perciò meglio pagati. I marroni a buccia grossa tengono pure un bel posto nella coltivazione.

Non è facile fare una statistica sul quantitativo delle frutta della nostra Slavia, daremo solo qualche cifra approssimativa sulla media produzione.

Pere estive ql. 800, autunnali ql. 600, vernine ql. 1500; da sidro ql. 800.

Mele: Zeuka qt. 20.000, altre varietà ql. 10.000.

Pesche: Golden Eagle ql. 800, altre varietà 600.

Susine ql. 4000.

Ciliege ql. 700.

Castagne Obiachi ql. 20.000, Marroni ql. 8000, Castagne 10.000.

La zona collinare nei terreni eocenici, pur avendo terreni e posizioni assai opportune per la produzione di sceltissime varietà di frutta, non ha per anco saputo creare una frutticoltura bene ordinata e rispondente a scopi forte reddito.

Verso le colline di Attimis, Faedis e Togliano, si coltivano con molto profitto le ciliege tarcentine, le quali vanno ogni anno guadagnando terreno. Le altre varietà di ciliege che si coltivano in tutte le altre colline non incontrano favore, perchè di poco pregio, e perchè maturano in epoca di grandi lavori, così che la spesa del raccolto non è pagata dal prezzo che da esse si ricava.

Le pere estive Ianis, la Claudio Blanchet, si coltivano qua e là, ma con troppo scarso interessamento, benchè vengano pagate a prezzi molto rimunerativi.

In quanto a pere autunnali se ne trovano di tutte le varietà e talune anche di merito. Di varietà vernine si notano la Curato, la Butirra d'Ardempont, la Bergamotta Esperina, la Spina Carpi, l'Angelica di Saonara, la Clairgeau, la Butirra Bianca d'autunno e altre da cuocere.

I peri innestati sul cotogno hanno troppo breve durata, sulle esposizioni bene soleggiate e ciò spiega come in fatto di pere la frutticoltura delle colline sia male rappresentata.

Anche in colle di mele non si notano progressi. Si ha la Renetta del Canadà e la Renetta dorata, la Calvilla Rossa d'autunno, la Rosa e altre. Anche i meli, nei terreni asciutti di collina, non prosperano e trovano condizioni discrete solo ai piedi delle alture dove non fa diffetto la frescura.

Le pesche invece riescono assai bene e da qualche anno, per merito di intelligenti proprietarî, vanno interessando gli agricoltori delle colline. La pesca Amsden ha guadagnato molte simpatie, non tanto per i meriti del frutto,

quanto per la rendita che da essa si ritrae. Sulle colline di Buttrio, di Rosazzo e di Spessa si vanno piantando interi filari di pesca Amsden, la quale ha il vantaggio di essere costantemente fertile e di dare frutta che vengono pagate profumatamente. Altre varietà di pesche sono la Lorenzina, la Maddalena e tante altre selvatiche ottenute da seme.

Le albicocche *(armellini)* riescono pure bene, però hanno produzione non molto costante a causa della fioritura troppo antecipata. Anche le pesche noci (baracocoli) sono abbastanza di frequente coltivati.

Molte sono le susine e rappresentano, per così dire, i due terzi di tutta la frutticoltura nelle nostre colline.

Nel complesso si può stabilire che la frutticoltura delle colline è meschina e molto male disciplinata. La più parte delle varietà è di scarso merito, e, se qualcuna v'è di buona scelta, non porta alcun peso nei prezzi che si è soliti fare sulle piazze di Cividale, di Udine e di Cormons, dove tali frutta vengono esitate.

Un difetto principale è quello di avere troppe varietà, le quali maturano a diverse epoche, cosicchè non sono mai in quantità sufficente per assicurare ai compratori un commercio di esportazione a vagoni completi. Va anche notato che troppe frutta si producono nei mesi autunnali, quando cioè quelle d'ogni varietà abbondano, e perciò, anche se di merito, hanno poco valore.

La frutticoltura dei terreni della pianura non merita alcuna considerazione, per essere limitata negli orti a esemplari di pregio assai limitato.

Il vivaio di S. Pietro al Natisone,

come s'è detto, è stato impiantato dalla Cattedra Ambulante, per poter dare un indirizzo, con criteri commerciali, alla frutticoltura, sia della montagna, come a quella delle colline, e per intensificare questa importante branca dell'industria agricola, là dove le condizioni di clima e di terreno si mostrano favorevoli.

Non sempre gli agricoltori sanno rendersi un esatto conto dei meriti, e, specialmente di quelli commerciali, delle singole varietà di fruttiferi e perciò ben si può comprendere come troppo lento sarebbe stato il progredire della frutticoltura, quando non fosse indirizzata da un buon criterio derivato dall'osservazione delle varietà e delle esigenze commerciali.

La crisi dell'abbondanza del vino e la richiesta ognor crescente delle frutta hanno determinato una buona corrente di simpatie per la frutticoltura dove v' era la sicurezza che tale industria avrebbe trovate favorevoli condizioni.

Preparare un buon quantitativo di fruttiferi innestati colle migliori varietà e consegnarli agli agricoltori al prezzo di costo, è lo scopo primo che si prefigge il vivaio di S. Pietro, per conseguire un'altra finalità, che è quella di creare un ben nutrito commercio di fruttame.

Nella scelta delle varietà si è tenuto di vista più che altro il valore commerciale delle frutta. Non tanto interessa di avere pere, mele, pesche ecc., di qualità prelibate, quanto di produrre quelle che più vengono ricercate e meglio pagate. Conviene evitare una frutticoltura d'amatori con molte varietà prelibate e maturanti in periodi diversi di tempo. Una coltura di frutta abbandonata per così dire al capriccio e al gusto dei vari produttori non porterebbe a risultati buoni e di sollecito conseguimento.

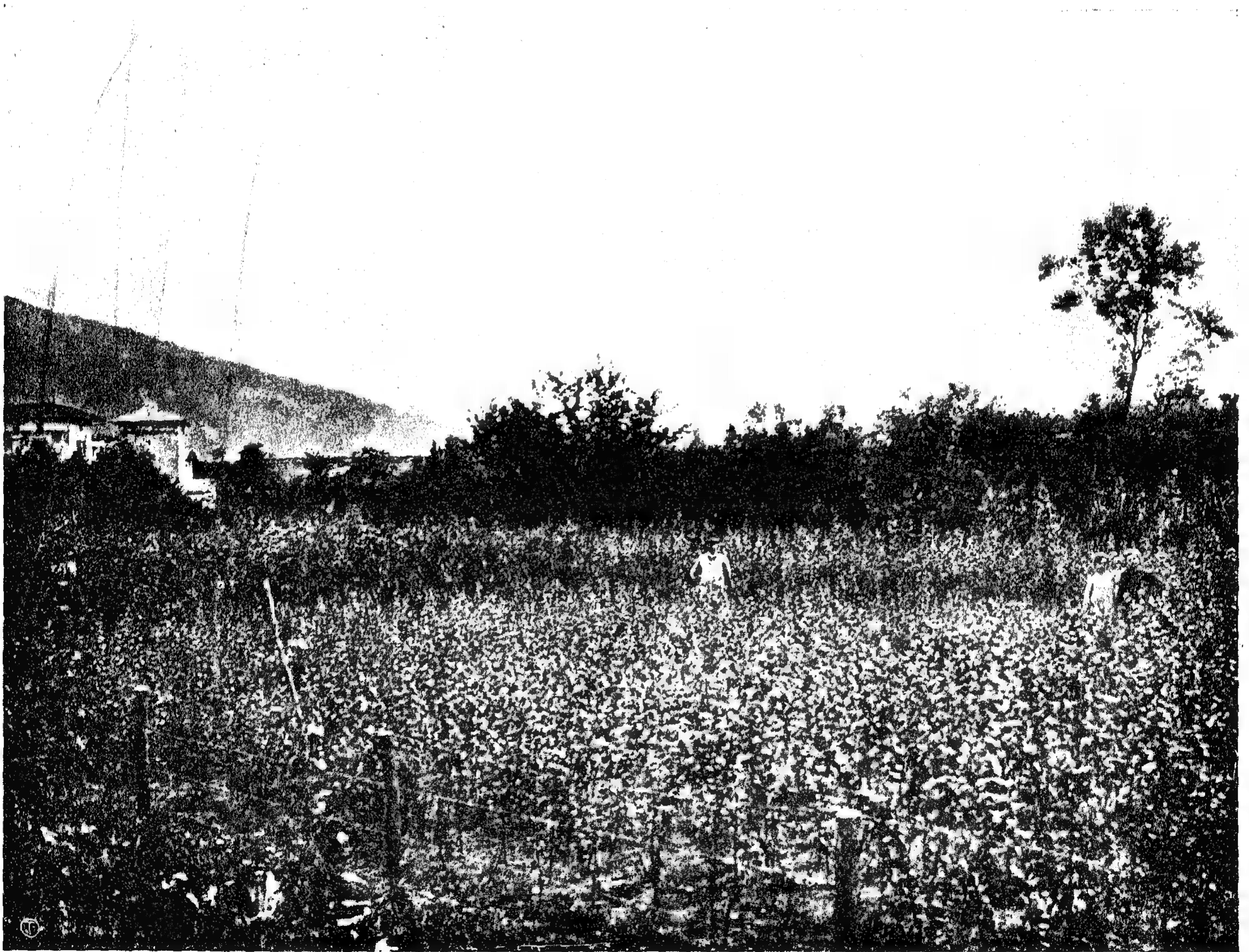
Nelle nostre osservazioni abbiamo notato che la maggiore richiesta e il maggior prezzo delle frutta si riscontrano nel periodo che va dal termine delle ciliegie, cioè dalla fine del giugno, alla metà di agosto, quando principia l' uva. In tale periodo, a causa dei forti calori, il consumo delle frutta è sempre assai grande, mentre molto scarsa ne è la produzione.

Vediamo infatti che le pesche Amsden, benchè di merito molto discutibile, spuntano prezzi di 80 cent. e anche di 1 lira, mentre in settembre le pesche si comprano talvolta, come è avvenuto in questi due ultimi anni sul mercato di Cividale, a 4 e a 5 cent. il chilo, pur essendo, per bontà, superiori alle Amsden.

Delle pere e delle mele avviene il medesimo fenomeno commerciale. Le pere Ianis, che maturano ai primi del luglio, si pagano da 50 a 80 cent. il chilo; le pere fico e la Claudio Blanchet, un po' più tardive, si pagano dai 40 ai 60 cent., mentre la Butirra bianca d'autunno, la Duchessa d'Angoulême, la Spadona estiva, a maturazione autunnale, vengono pagate a prezzi che assai di rado raggiungono i 30 cent. il chilo. In quanto alle mele, nel decorso settembre ci è occorso di vedere delle bellissime Imperatore Alessandro, provenienti da Rodda, alle quali non venivano offerti che 5 cent. il chilo, mentre nel novembre le Zeuka si pagano da 20 a 30 cent.

È dunque errato indirizzo commerciale quello di favorire la produzione di frutta la cui maturazione scadesse nel periodo che va dalla metà di agosto alla fine dell' ottobre. Quelle che già si hanno, sono più che sufficienti per le esigenze del consumo locale; aggiungasi inoltre che il frutto proprio dell'autunno è l' uva, che viene di preferenza scelta per le sue qualità terapeutiche.

Nel Mandamento di Cividale conviene produrre nella prima estate pere e pesche e nell' inverno mele e pere. La regione collinare, che ha ottime esposizioni e terreno molto adatto, può dedicarsi con coraggio alle pesche e particolarmente a quelle di varietà americana precoce, come sono l'Amsden e la Trionfo,

TAVOLA I.

Il Vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone.

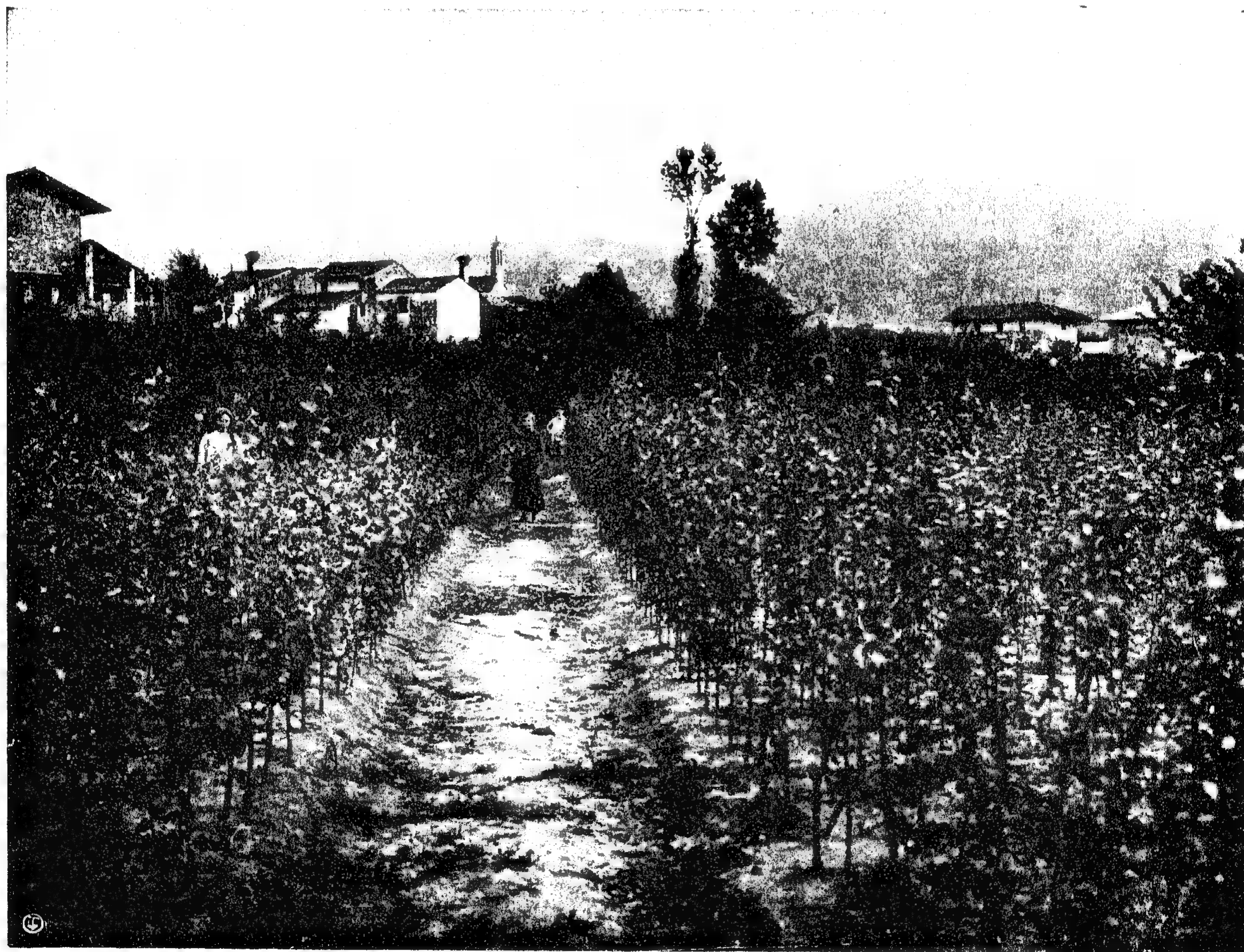
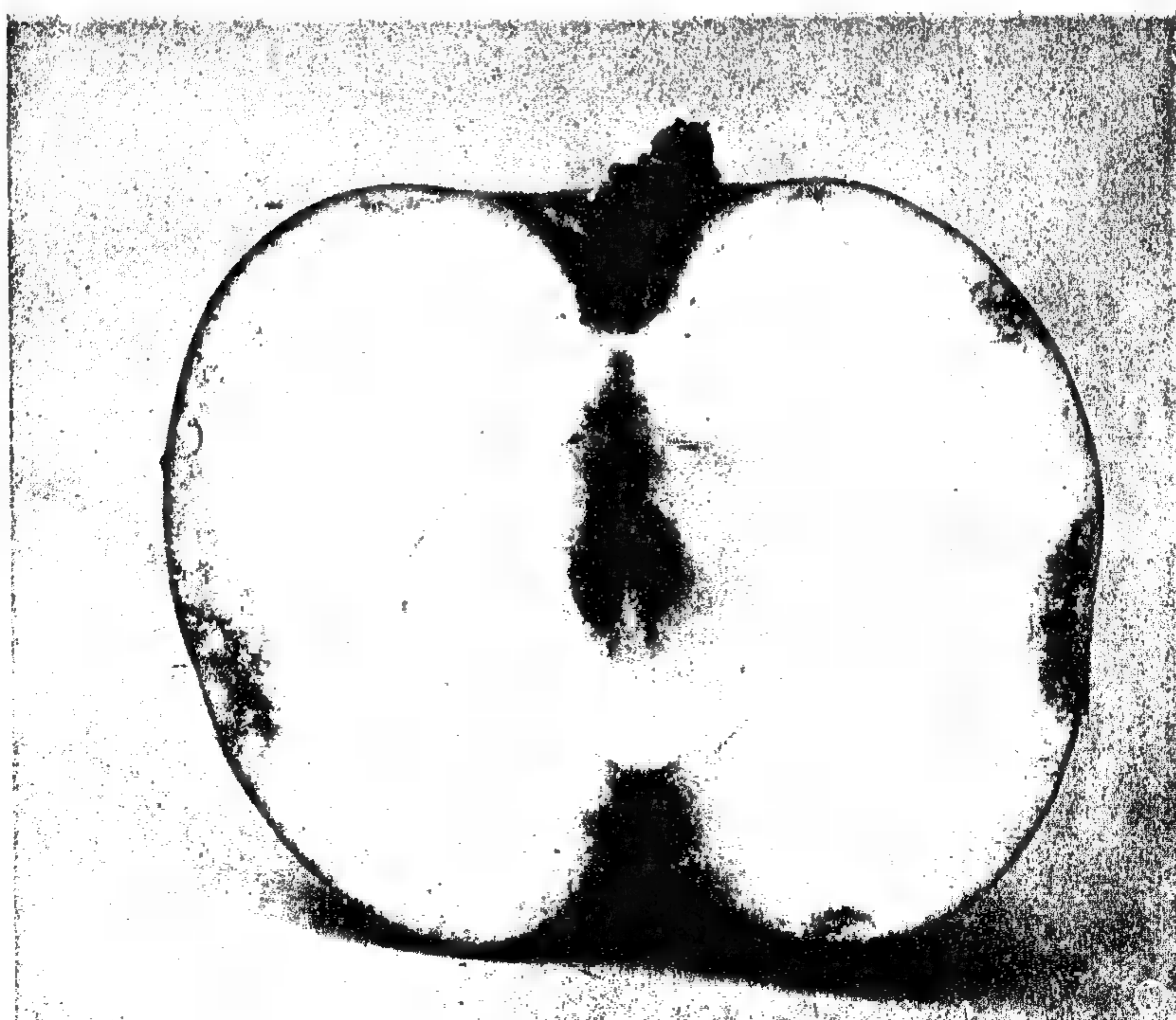



TAVOLA II.

Il Vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone.

Tavola III.

La Mela "ZEUKA"

le quali già vanno guadagnando in simpatia e formano oggetto, in taluni paes d'Italia, come nella provincia di Cuneo, di intense colture e di forte commercio. Come pesche agostenghe e settembrine si potranno indicare la Lorenzina, la Maddalena di Courson, la gialla di Padova, la Bella di Vitry.

La varietà settembrina Golden Eagle, che ha trovato condizioni tanto favorevoli in quel di Rodda, si potrà consigliare nella parte bassa delle montagne, sempre che siano terreni di buona esposizione.

In annate di crisi per il vino mette certo conto di dedicare qualche buona attività nella coltivazione dei peschi, i quali, se tenuti a dovere, possono dopo tre anni principiare la produzione e continuarla per un quinquennio, senza bisogni di potature. In appresso è opportuna la cimatura estiva, e, dopo un altro lustro, si può operare il capitozzamento a circa un metro dal terreno.

Questo sistema, praticato nella Romagna e anche nei pescheti di Rodda, permette di mantenere in buono stato le piante per un periodo di venti e anche più anni e di evitare che i rami scappino, cioè che si allunghino di troppo, compromettendo la durata e la produttività della pianta.

Le nostre colline, ripeto, risentiranno benefici considerevoli quando si metteranno nelle condizioni di poter produrre una forte quantità di pesche primaticce, delle varietà nominate, le quali per buona sorte vengono su piante robuste e di molta fertilità.

Anche le pere estive, come la Ianis, la Claudio Blanchet, la Coscia, la Fico, la Butirra Giffard, la Precoce di Trévoux e altre potranno avere ottima fortuna nelle colline nostre. Bisognerà però che si prendano piante innestate sul franco, anzichè sul cotogno, perchè nei terreni di collina, troppo battuti dal sole e dall'arsura, gl' innesti sul cotogno darebbero soggetti assai deboli e di breve durata.

Una particolare raccomandazione crediamo opportuna per la pera Coscia, o Coscia di Monaca, la quale, esperimentata ultimamente nelle colline di Manzano, ha dato prodotti a fine luglio assai belli e certo di molti pregi commerciali. Notiamo che la Coscia è la pera più intensamente coltivata nel fiorentino e che viene fatta oggetto di grandissimo commercio di esportazione. Si potrà consigliare anche qualche varietà di pera invernale, come la Butirra di Hardempont, la Bergamotta Esperina, la pera del Curato, la Notaio Lepen.

Anche nella montagna, in buoni terreni, fino ai 500 metri, si potranno coltivare le nominate varietà di fruttiferi, sia estive che vernine; la maturazione sarà però ritardata di qualche poco di fronte a quella delle colline. In merito alle mele il clima e il suolo più adatti sono quelli della montagna. Nella zona collinare i meli sono tormentati dall'asciuttore e, se per lo più non si trovano in località basse e fresche, non fanno buona riescita.

La Slavia nostra ha dovunque luoghi adattissimi per la produzione della mela e poichè già bene avviata è la coltura della varietà Zeuka, bisognerà attenersi principalmente a questa a intensificarne il più possibile la produzione.

Il vivaio di S. Pietro al Natisone si trova in un appezzamento vicino al Natisone e in prossimità dell'Orto forestale.

Il terreno è alluvionale, molto profondo e d'impasto ottimo, privo di ciottoli e tendente un po' allo sciolto.

I lavori di scasso fatti a tre fitte di vanga, cioè a circa 70 cm. vennero eseguiti a fine novembre del 1907, e collo scasso s'interrò pure una buona quantità di stallatico cavallino. La concimazione fu completata con l'aggiunta di Scorie Thomas e di solfato di potassa in copertura.

A metà marzo si fece l'impianto dei selvatici, peri, meli peschi, cotogni, susini. I meli rappresentano circa una metà dei selvatici e l'altra metà è data dai peri, dei quali due quinti sono selvatici e tre quinti cotogni. Si hanno inoltre 600 peschi e 200 susini.

Il materiale selvatico venne acquistato presso lo Stabilimento Agro-Orticolo (S A O) di Udine. L'impianto venne eseguito a file distanti 50 cm. e 40 cm. tra pianta a pianta.

Le condizioni ottime del terreno e i buoni lavori hanno permesso uno sviluppo molto rigoglioso dei selvati, malgrado l'andamento assai asciutto dell'estate, e a fine agosto si procedette al loro innesto, presentando tutti una grossezza più che sufficente. I peschi, specialmente, acquistarono un grandissimo vigore e si dovette togliere loro molti rami, per poter eseguire l'innesto. L'innesto venne fatto a gemma dormente, al piede delle piante, e legato poi con rafia da tre abilissimi innestatori di Spessa di Cividale. La più parte delle gemme venne fornita dallo Stabilimento Agro-Orticolo (S A O) di Udine; quelle delle mele Zeuka e di pera del Curato si presero presso i migliori produttori della Slavia. L'attecchimento degli innesti fu dei più confortevoli, e pochissime sono le piante sulle quali si dovrà ripetere l'innesto nella primavera ventura.

Malgrado le spese d'impianto, il costo di ciascuna pianta innestata è ora di 13 centesimi, e alla fine del 1909, quando cioè le piante saranno pronte per la distribuzione, il prezzo si prevede sarà di circa 16 centesimi.

Le varietà innestate sono:

Mele: *Zeuka, Calvilla bianca e rossa d'inverno, Principe Rodolfo.*

Pere estive: *Ianis, Claudio Blanchet, Coscia, Butirra Giffard, Fico, Precoce di Trévoux, Favorita di Clap, William.*

Pere vernine: *del Curato, Butirra d'Hardempont, Notaio Lepen.*

Peschi: *Amsden, Trionfo, Maddalena di Courson, Rossa pisana, Bella di Vitry.*

Susini. *Zucchette rosse, Albicocche rosse grosse.*

Non di tutte le varietà che si desiderava si poterono trovare le gemme per l'innesto, però in avvenire si cercherà di avere altre varietà e quelle che più si ritengono confacenti alla frutticoltura nostra.

Questi, dunque, i criteri seguiti nell'impianto del vivaio di S. Pietro, il cui lavoro speriamo di poter ampliare e rendere continuativo, perchè riesca di sicura efficacia.

Continuando per almeno un decennio a consegnare agli agricoltori non meno di 4000 fruttiferi all'anno, si potrà avere una quantità non trascurabile di piante nel Mandamento di Cividale, le quali potranno coi loro prodotti avviare un commercio bene nutrito di frutta.

La mela Zeuka.

La mela Zeuka è frutto caratteristico e originario della Slavia italiana.

Anni sono vennero inviati alcuni esemplari al prof. Valvassori, direttore dell'Istituto di Pomologia di Firenze, perchè stabilisse il nome della varietà chiamata Zeuka, e il valentissimo professore, pur riconoscendo i meriti eminenti della mela in parola, asserì che la Zeuka doveva essere creata fortuitamente nella Slavia, non esistendo alcuna altra varietà che con questa avesse caratteri analoghi.

La patria della Zeuka è il paese di ***Zeusa***, frazione del Comune di Grimacco. Nel Comune di Tarcetta la Zeuka è conosciuta col nome di Bresconizza, dall'agricoltore Brescon che fu primo a portare le marze, circa quindici anni sono, da Zeuza a Spignon, in quel di Tarcetta.

La pianta madre della mela Zeuka, che può avere circa 80 anni di età, è ancora in vegetazione ed è di proprietà di certo Vogric Valentino. Attualmente si è diffusa in tutti i paesi della Slavia e si può, con qualche approssimazione, ritenere che la produzione annuale delle mele Zeuka, nel Distretto di S. Pietro al Natisone, si aggiri sui 20.000 quintali. In annate di abbondanza, come fu quella del 1906, la produzione forse è stata doppia.

I mercati di frutta di Cividale e di Udine, dal novembre all'aprile, vengono, si può dire, alimentati per quattro quinti dalla mela Zeuka, la quale, senza avere la pretesa di essere varietà di primissimo ordine per meriti di gustosità, e di competere colla Calvilla bianca d'inverno, pure è di sapore e di pasta assai gradevoli, e in prima fila si deve collocarla per la bellezza e per la facile e lunga conservazione.

La Zeuka ha qualche lieve somiglianza nella forma e nel sapore all'Annurca. *È di forma sferico allungata, un po' depressa all'estremità, di grandezza media,* e in molti soggetti, più sviluppata da una parte. Il peduncolo

robusto e assai breve è inserito in seno profondo. La buccia è liscia, molto consistente, di colore giallo carico a maturazione, colorito di rosso verso il sole. La polpa è bianca, e talvolta sfumata di rosa sotto la buccia, semi-fondente, dolce, acidula e con tenue aroma assai gradevole. Il frutto non va mai toccato dalla ticchiolatura o da altra malattia crittogamica e difficilmente il verme procura danni sensibili. Pregio non trascurabile si è quello di essere molto saldamente attaccata al peduncolo e al ramo, cosicchè molto limitato è il danno derivato dai venti e dalle burrasche.

L'epoca di maturazione va dalla fine di ottobre ai primi di aprile. La consistenza e l'untuosità della buccia non permettono alcuna evaporazione dei succhi contenuti nella mela, ed è questa la ragione per la quale il frutto si conserva sempre bello e turgido, fino al sopraggiungere del caldo della primavera. Le ammaccature che si formano sotto alla buccia non fanno marcire il frutto, ma si limitano all'essiccazione delle cellule della polpa schiacciate dalla contusione.

È questo pure uno dei pregi che fanno della Zeuka un frutto di grande merito per l'esportazione. Anche per cuocere la Zeuka è assai distinta.

La pianta è di comportamento grande; nei primi anni ha forte vigoria e tende a portarsi in alto; quando comincia a caricarsi di frutta, i rami si piegano, e la pianta viene a castigare la sua esuberante vegetazione legnosa.

Va anche notato che le piante di Zeuka fanno ottima riescita sui terreni tenuti a prato, quando naturalmente non venga trascurato un discreto lavoro per la preparazione delle fosse. Le mele nutrite sul prato sono più saporite e di più lunga conservazione di quelle prodotte sui terreni lavorati e coltivati.

Certo è che una concimazione in copertura con stallatico, o magari anche con cenere fatta nell' inverno, non può che giovare al buon sviluppo e alla migliore produzione delle piante.

La rusticità e la resistenza assoluta alle principali malattie parassitarie, l'adattabilità a tutti i terreni e la produzione generosa e costante, hanno troppo bene impressionato gli alpigiani della Slavia, così che ora la Zeuka si trova bene rappresentata in ogni paese e le simpatie vanno ancora e sempre guadagnando terreno.

Talvolta a un'annata di eccessiva produzione tiene dietro una con produzione un po' scarsa, com' è avvenuto nell'anno in corso, però è menda che avviene in quasi tutti i fruttiferi.

D. Dorigo.

La Società allevatori di bestiame bovino di Cividale.

La parte piana del vasto distretto di Cividale gode fama meritata di centro importante di allevamento bovino: specialmente nella parte a sud-est noi troviamo un elevato contingente di bestiame bovino coi caratteri della razza friulana migliorata.

È questo il corollario di una serie di utili iniziative zootecniche prese negli anni scorsi dagli allevatori di questo distretto [1].

Senza farne l'elenco notiamo solo che negli anni 1879, 1880, 1885, *1886, 1887 vennero tenute delle conferenze zootecniche per iniziativa* del Comizio Agrario locale, delle quali furono anche pubblicati e diffusi i riassunti; negli anni 1882, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888 altre conferenze nella scuola serale complementare.

Nè queste si limitarono al solo comune di Cividale perchè ne furono tenute pure nei comuni del Distretto ov' era maggiormente esteso l'allevamento dei bovini.

Nel settembre 1888 il Comizio Agrario di Cividale, promosse l' importante Congresso degli Allevatori veneti e contemporaneamente una Esposizione provinciale di bestiame bovino che sortì esito lusinghiero.

Nel 1893 e nel 1899 seguirono due esposizioni bovine la prima intermandamentale e la seconda provinciale.

Nel 1900 il Comizio Agrario di Cividale promosse un Concorso a premi fra i tenutari di tori del Mandamento, Concorso che si meritò l'ammirazione sincera di tutti coloro che s' interessano e riconoscono l' importanza dell'elemento riproduttore maschile per il miglioramento zootecnico. Potremmo quasi affermare che esso costituì il sintomo prodromico del Mercato-concorso annuale, provinciale di tori e torelli di Udine.

Ma a questo periodo preparatorio successe un secondo nel quale, *facendo tesoro delle esperienze del passato e raccogliendo tutti i buoni elementi* ottenuti, si cominciò il lavoro d'una razionale ed accurata selezione per unificare intensivamente l'allevamento ed avere un tipo di bestiame decisamente scelto e migliorato. Ed a quest'opera, veramente encomiabile, s'accinse la speciale Commissione permanente composta dei signori: Nussi dott. Vittorio, *presidente* — Beltrame Luigi — Molinari Desiderio — Mulloni Gio. Batta — Pascoletti dott. Francesco — Romano dott. cav. Gio. Batta — Sabbadini dott. Alessandro.

Questa Commissione deliberò, tra altro, di tenere nei singoli Comuni, od in piccoli gruppi di Comuni, una serie annuale di concorsi a premi per rendere sempre più intensiva ed efficace l'opera miglioratrice iniziata dalla benemerita rappresentanza provinciale, e seguita con amore da tutte le istituzioni agricole della Provincia.

Questa premessa abbiamo voluto fare per mettere in luce un ambiente aperto alle maggiori conquiste del progresso zootecnico, per dimostrare

---

[1]) Cfr. *Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*, n. 12-13, 1902.

che una Società di allevatori — come quella che di recente fu istituita a Cividale — deve necessariamente trovare un terreno atto al suo rigoglioso sviluppo, al raggiungimento dei fini lodevoli e utili che essa si propone e il cui principale si compendia nell'Art. 3 dello Statuto;

« Acquisto, cioè, e mantenimento di buoni riproduttori; selezione dei giovani animali da allievo; assicurazione del bestiame; alpeggio dello stesso su alpi ben tenute; acquisto all' ingrosso di prodotti alimentari e di semi per migliorare la produzione foraggera ».

*
* *

Per soddisfare al primo di questi scopi la « Società allevatori di bestiame bovino di Cividale » incominciò subito coll'acquistare uno splendido toro puro sangue originario dalla Svizzera, classico paese salito a fama universale per l'arte quasi magica di produrre animali distinti e miglioratori.

A mezzo della speciale Commissione provinciale la Società di allevatori del distretto di Cividale acquistò infatti nel settembre di quest'anno uno splendido toro, che, ai pregevoli caratteri del puro sangue aggiunge quelli individuali distintissimi. Nella scelta di questo riproduttore la speciale Commissione, tenne conto delle peculiari esigenze della zona che si traducono nel volere bestiame a triplice funzione economica ma con preponderanza all'attitudine al lavoro. Non è forse favorevolmente noto il mercato di Cividale per questo speciale requisito? Ebbene, la Commissione suddetta tanto fece e girò la Svizzera fino a trovare il soggetto adatto allo scopo.

Kuroki — del quale diamo qui la fotografia — è il torello importato proveniente da una delle più accreditate stalle del classico Simmenthal: figlio di Max e di Fender, esso è di nobile progenie e nato a Boltigen il 23 novembre 1907.

Il padre *Max* è stato premiato con medaglia d'oro all'esposizione internazionale di Milano del 1906.

Ma oltre che per la pregevole discendenza, *Kuroki* è apprezzato dagli allevatori per l'armonia delle forme, la qualità, lo sviluppo ed il mantello (pezzato bianco arancio).

In complesso promette di riuscire un ottimo riproduttore, che certamente soddisferà alle esigenze locali, perchè giustamente si desidera di rialzare un po' la taglia, e ci si tiene acchè gli arti siano proporzionatamente elevati e non tendano a terra, come pur troppo si riscontra in parecchi soggetti importati.

Ognuno vede — che data l'origine del toro, la sua tenuta, sotto tutti i riguardi, razionale, e gli alti meriti individuali — esso dovrà apportare non poco vantaggio alla plaga nella quale è chiamato ad esplicare la propria attività sessuale.

Al testè passato mercato-concorso di S. Giovanni di Manzano, *Kuroki* si meritò l'approvazione unanime della Giuria e la più alta onorificenza.

Lo sappiano quindi gli intelligenti allevatori della pianura di Cividale giustamente apprezzare ed è certo che non mancherà loro il reddito che si attendono dalla stalla.

dott. U. Selan.

STATUTO

della Società allevatori di bestiame bovino di Cividale.

Titolo I. — **Nome, sede, scopi, operazioni, durata.**

Art. 1. — Si è fondata in Cividale un'Associazione che porta il nome di *Società allevatori di bestiame bovino*, la cui sede è in Cividale presso la Cattedra Ambulante di Agricoltura ed è regolata dal seguente Statuto.

Art. 2. — L'Associazione ha per scopo di migliorare le condizioni del bestiame bovino locale di razza Jurassico-Friulana pezzata bianco-rosso o sue gradazioni.

Art. 3. — I suoi mezzi d'azione sono:

a) l'acquisto e il mantenimento di buoni riproduttori;

b) la selezione giudiziosa dei giovani animali;

c) l'alpeggio del bestiame su alpi bene tenute;

d) l'assicurazione del bestiame;

e) l'acquisto all' ingrosso di prodotti alimentari per il bestiame d' ingrasso, di semi per migliorare la produzione foraggera.

Art. 4. — Il Consiglio di direzione fisserà le modalità delle funzioni sopra indicate con regolamenti speciali.

Art. 5. — La durata dell'Associazione è illimitata.

Titolo II. — **Dei soci.**

Art. 6. — Sono soci tutte le persone ammesse a parteciparvi all'atto della fondazione. Nuovi soci possono essere ammessi dal Consiglio d'amministrazione in qualunque condizione di luogo e di tempo.

Art. 7. — Ogni socio é tenuto a sottoscrivere all'atto d' iscrizione almeno un'azione di cui all'art. 1[illegible]) o a dimostrare di essere in possesso di un'azione debitamente ceduta gli da un terzo nei cui diritti e doveri egli subentra.

Art 8. — La qualità di socio si perde per dimissione, morte, esclusione o cessione di tutte le sue azioni ad altri.

Art. 9. — Il socio che manca ai suoi doveri e che usa mezzi fraudolenti verso la Società; colui che fornisce, riguardo al bestiame indicazioni false, o non si conforma alle decisioni regolarmente prese, può essere escluso dalla Società per deliberazione dell'Amministrazione.

Titolo III. — **Azioni e tasse.**

Art. 10. — Ogni azione è di L. 10, da versarsi all'atto dell'iscrizione.

Art. 11. — Per ogni azione la Società rilascia un certificato numerato distaccato da un registro a madre e figlia, firmato dal Presidente, dal Cassiere e dal Segretario.

Art. 12. — Le azioni sono trasmissibili per successione, per donazione e per cessione, ma la loro trasmissione non è valevole di fronte alla Società che dopo debita annotazione nell'apposito registro.

Art. 13. — Le azioni sono indivisibili.

Art. 14. — Nessun socio potrà possedere più di 10 azioni.

Titolo IV. — **Vantaggi dei soci.**

Art. 15. — I soci avranno diritto alla monta gratuita delle loro vacche in ragione di un capo per ogni azione.

Titolo V. — **Organi della Società.**

Art. 16. — Gli organi della Società sono:

a) l'Assemblea generale dei soci;

b) il Consiglio di direzione;

c) la Commissione di vigilanza.

Assemblea generale.

Art. 17. — L'Assemblea generale si compone dei soci e ne rappresenta la totalità

Art. 18. — L'Assemblea generale si riunisce una volta all'anno e straordinariamente ogni qualvolta lo richieda la Direzione o i soci stessi con richiesta firmata da un decimo dei soci stessi.

L'invito all'Assemblea sarà distribuito personalmente o per mezzo dell' « Amico del Contadino », otto giorni prima della riunione con un sommario ordine del giorno.

Art. 19 — Nel giorno, nell'ora e nel luogo fissato, ogni Assemblea generale, che sia stata regolarmente convocata, delibera e decide qualunque sia il numero dei soci intervenuti.

Le decisioni dell'Assemblea vengono prese per alzata di mano a maggioranza assoluta di voti fra i presenti. Trattandosi di persone, il voto ha luogo per scrutinio segreto.

La votazione a scrutinio segreto può aver luogo ogni qualvolta ciò sia richiesto da un decimo dei votanti all'Assemblea.

Art. 20. — Nessun membro dell'Assemblea ha diritto a più di un voto.

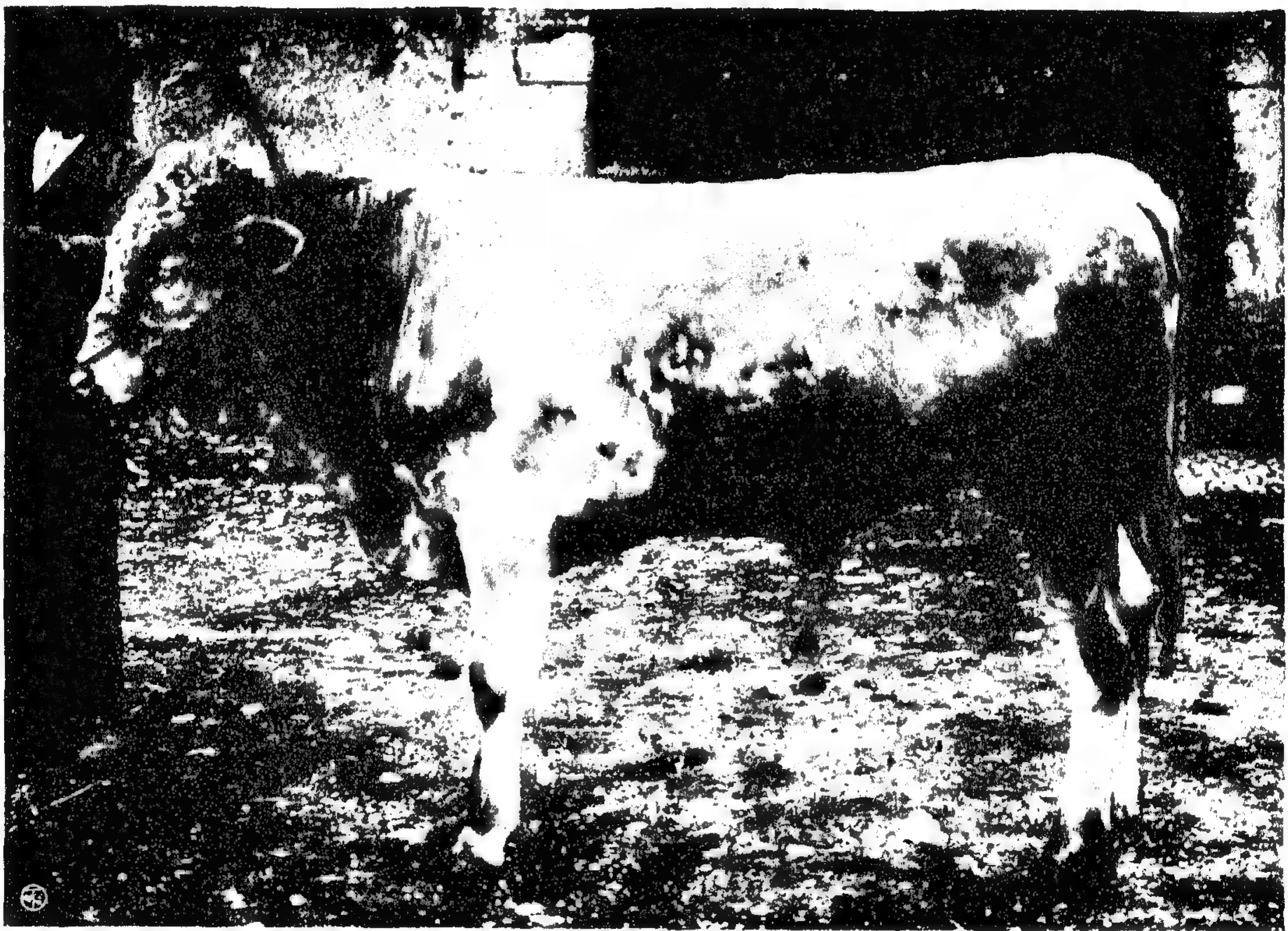
Art. 21. — Le Assemblee sono presiedute dal Presidente o dal Vice-Presidente

Spetta ad esse:

a) la nomina del Consiglio di direzione;

b) la nomina della Commissione di vigilanza;

c) la revisione dello Statuto e la risoluzione dei casi non previsti.

Tavola IV.

Torello "KUROKI"
della Società allevatori di bestiame di Cividale.

Del Consiglio di Direzione.

Art. 22. — Il Consiglio di direzione è composto di non meno di 5 consiglieri equamente ripartiti nella zona d' influenza che restano in carica tre anni.

Il Consiglio nel suo seno nomina un Presidente e un Vice Presidente, che restano pure in carica per tre anni e sono rieleggibili.

Il Consiglio di direzione nomina un Segretario e un Cassiere, i quali possono essere estranei alla Società.

Art. 23. — Il Presidente si occupa di far eseguire le deliberazioni della Società e la rappresenta nelle controversie verso terzi.

Il Cassiere incassa le contribuzioni, i premi, i sussidi, ecc.; paga le spese e gli acquisti, tiene in ordine i conti della Società.

Il Segretario redige i processi verbali dell'Assemblea generale straordinaria e dell'Amministrazione, si occupa della corrispondenza e delle scritture che i regolamenti speciali prescrivono, come pure del libro genealogico e dei registri di alpeggio e di allevamento.

Art. 24. — Il Consiglio sorveglia il buon andamento della Società e si riunisce ogni qualvolta lo esiga.

Titolo VI. — **Divergenze.**

Art. 25. — Le eventuali divergenze che possono sorgere fra soci ed amministratori o fra soci e gli eredi di questi, saranno giudicate inappellabilmente da un Tribunale di tre arbitri.

Da ciascuna parte vengono eletti due arbitri, dei quali uno viene eliminato dalla parte contraria; i due arbitri che restano ne nominano un terzo a titolo di Presidente. Se essi non possono accordarsi per la scelta di quest' ultimo, la nomina è devoluta al Relatore.

Titolo VII. — **Scioglimento.**

Quando il toro o i tori di comproprietà sociale, come da regolamento a parte, verranno per qualsiasi motivo a mancare, e non sará possibile la loro sostituzione, con l'emissione di nuove azioni, la Società s' intenderà sciolta di diritto.

I concorsi pel miglioramento dei pascoli alpini in Friuli
e la recente legislazione.

(Relazione del **dott. G. Feruglio** al Congresso della « Pro Montibus et Silvis » in S. Pietro al Natisone).

Il bosco ed il prato sono i due fattori più importanti dell'economia alpestre ed è quindi logico che di essi si vadano occupando coloro che l'interesse e l'incremento dei paesi montani hanno a cuore.

Fino a poco tempo fa sembrava però che esistesse un certo antagonismo fra il bosco ed il prato e che l'uno non potesse crescere e prosperare che a detrimento dell'altro. Chi si occupò per primo della mancanza dei boschi e dei danni gravissimi che questa mancanza cagionava, gettato il grido d'allarme non vide altro rimedio che quello di rimboscare completamente *le montagne riducendole a quelle selve aspre e selvaggie* di cui eran certamente ricoperte quando l'uomo nella montagna non si era ancora inoltrato e nella sua fantasia vi collocava i dannati ed i demoni.

D'altra parte il montanaro, il contadino dei paesi montani, non vedendo un palmo al di là dell'utile proprio momentaneo, tende istintivamente a distruggere il bosco per allargare il pascolo, non badando o non dandosi pensiero dei danni molte volte anche ad un'occhio inesperto visibili, che tale pratica porta. Il contadino di montagna vive sul bestiame, è questo che gli dà il modo di campar giornalmente la vita, ed è naturale che ogni sua cura sia quella di poterne allevare in maggior copia estendendo i terreni pascolivi a detrimento del bosco, ed è logico anche che egli non abbia mai visto volentieri il movimento a favore del rimboschimento che veniva a restringergli la superficie pascoliva e con essa la possibilità di allevare una maggior quantità di bestiame, e di avere un maggiore reddito.

Ma come in tutte le cose, la via buona è quella di mezzo; e l'avvenire delle montagne sta non nel rimboscarle completamente, o nell'allargare *continuamente* il prato, ma bensì in un'equa disposizione e distribuzione dell'uno e dell'altro, poichè nell'economia alpestre essi formano un *fatto unico ed è impossibile scinderne i separati interessi*. Si devono rimboscare quei luoghi che la forte pendenza o la speciale qualità della roccia rendono più degli altri soggetti al disfacimento meteorico ed all'azione erosiva dell'acqua, si deve invece permettere il mantenimento del prato ed il disboscamento stesso là dove le condizioni del terreno danno garanzia di completa solidità.

E certo che nelle nostre montagne una razionale e completa opera di rimboscamento porterebbe ad una restrizione della superficie pascoliva, e si avrebbe quindi, almeno per un buon periodo d'anni, una dolorosa ripercussione nell'economia montana. E siccome il bisogno e la fame sono cattivi consiglieri, non si potrebbe certamente infondere il rispetto per il bosco a quelle popolazioni le quali dal bosco stesso si vedono diminuire i già scarsi prodotti necessari al loro vivere giornaliero, e i rimboschi-

menti sarebbero destinati fin da principio ad una triste fine. Come disse giustamente il Briot, come venne ripetuto dall'Alpe e dal Serpieri al Congresso Agrario di Varese e di Udine, l'osservanza delle disposizioni legislative dirette ad infrenare la degradazione delle montagne con vincoli di terreni ed imboschimenti, non potrà avere efficacia se non a patto che la diminuzione temporanea o permanente di reddito nei terreni soggetti a vincolo trovi compenso in un reddito maggiore in quelli che a tale vincolo non sono sottoposti.

E siccome tali terreni sono costituiti esclusivamente dai pascoli, ne viene come logica conseguenza, che per ottenere il rispetto del bosco, per completare e finire una ben intesa opera di adattamento e di rinsaldamento dei bacini montani, bisogna migliorare i pascoli, renderli più produttivi, in modo che colla maggiore produzione possano dare al montanaro quello che il bosco temporeaneamente porta via.

Bisogna migliorare i pascoli montani! La cosa è facile a dirsi ma non è altrettanto facile il metterla in esecuzione. Non è chi non sappia quante cose nel complesso organismo di un pascolo alpino abbiano bisogno di essere migliorate: la forma d'assetto e quella di conduzione, le strade di accesso, la costruzione e la posizione dei fabbricati ad uso di casera, i ricoveri per gli animali, la conduttura dell'acqua, il rinettamento, lo spietramento, il prosciugamento delle superfici pascolive, la loro concimazione, la lotta contro le piante dannose, la seminagione e quindi la preparazione di specie vegetali prative, la formazione di prati falciabili per avere una riserva di fieno per i tempi piovosi o per la così detta *germarie,* il governo del bestiame, il modo di farlo pascolare, il caseificio, sono tutte cose a cui devono rivolgere la loro attenzione coloro che vogliono avere un pascolo che dia il prodotto che effettivamence può dare e non soltanto una minima parte come attualmente è il caso della maggioranza dei nostri pascoli alpini.

Come si vede una somma di lavoro enorme, e con essa, come naturale conseguenza un forte bisogno di mezzi, tanto che la necessità di aiuti esterni ossia indipendenti dai proprietari dei pascoli stessi si presenta necessaria.

Questa cosa è stata già da anni magnificamente compresa dai paesi d'oltr'alpe, i governi dei quali portarono sempre il loro non indifferente contributo alle varie opere che tendono a migliorare le superfici prative delle montagne; mi basterà qui ricordare la Francia che fin dal 1882 con una provvida legge stabiliva sussidi a tutti quei lavori che segnano una intensificazione della produzione foraggera alpestre, e specialmente la Svizzera la quale ogni anno spende una somma che a noi sembrerebbe favolosa, e dove l'aiuto ed il sussidio governativo in certe opere di miglioramento arriva a superare perfino il 50 per cento del valore delle opere stesse.

Da noi si può dire che fino ad oggi l'aiuto governativo sia completamente mancato, e se nei pascoli alpini si è notato qualche miglioramento, questo si deve per le malghe private a qualche proprietario intelligente e facoltoso il quale comprese che i denari spesi nel miglioramento del

pascolo non erano gettati al vento ma posti ad un buon interesse, e per le malghe di proprietà comunale o condotte da latterie e società cooperative all' intenso lavoro di alcuni dei nostri più forti sodalizi agrari e di altri enti, che, compresi dell' importanza della pastorizia nei paesi montani, vollero ad essa dedicare parte delle loro proficue energie.

Qualche cosa si è ottenuto ma non molto; oltre alle difficoltà finanziarie si è dovuto e si deve anche attualmente lottare contro la superstizione, l' innata ignoranza e l' ignavia dei pastori dell'alpe i quali abituati di generazione in generazione a non prender nessuna cura del loro pascolo ma a sfruttarlo fino all'esaurimento, pur di guadagnare annualmente il più possibile, non capiscono perchè non si deva continuare così ma occorra invece spendere del danaro che specie per certi miglioramenti fondiari, non potrà dare un frutto che dopo periodo d'anni abbastanza lungo.

Necessità quindi di una intensa e ben diretta propaganda atta a far penetrare nelle rozze menti dei contadini la importanza e la futura utilità dei miglioramenti, coll' istruirli e col renderli praticamente consapevoli del perchè i pascoli condotti così come ora lo sono non possano dare che un reddito di gran lunga più magro di quello che potrebbero dare; necessità quindi di favorire in tutti i modi, e specialmente con premi in denaro abbastanza considerevoli, coloro che intendono in una maniera o nell'altra di migliorare i pascoli alpini.

Per la prima parte si sono venute facendo nei paesi di montagna numerose conferenze e si sono stampati opuscoli dimostrativi ed elementari che vennero sparsi poi in larga copia fra i pastori ed i montanari; per la seconda si fecero delle inchieste vaste e complete sovra lo stato attuale dei pascoli di alcune regioni e si apersero quindi dei concorsi a premio.

Ed in questa si distinsero principalmente la Società agraria di Lombardia, l'Associazione Agraria Friulana, la Pro Montibus et Silvis, le Società pel miglioramento dei pascoli montani di Cuneo, Caprino Veronese, Bergamo ecc.

I risultati furono quali la bontà della causa faceva prevedere, specialmente in certe regioni venne attivato un moto assai vasto pel miglioramento dei pascoli e già si possono godere i frutti di esso.

Ricorderò a tale proposito i pascoli di Grossotto in Valtellina dove si introdussero delle migliorie accompagnate da una razionale organizzazione dell'esercizio dei pascoli a base cooperativa (che è certamente la migliore ed in ogni modo da preferirsi mille volte a quella di godimento individualistico, purtroppo ancora tanto comune); in essi un'armenta che prima del miglioramento dava annualmente un reddito di 16 lire, dopo ne diede 36 e 38 e quindi più del doppio.

Ma tutti questi sodalizi che agivano ciascuno per conto proprio e nelle montagne della propria giurisdizione comprendevano chiaramente che la loro opera non avrebbe avuto un risultato veramente notevole se non avesse trovato un solido appoggio nel Governo, il quale avrebbe dovuto con una legge speciale badare al riattamento ed alla sistemazione dei bacini montani e nel tempo stesso contribuire a migliorare le condizioni dei pascoli.

Quindi non mancò in ogni occasione, nelle assemblee e nei congressi, l'appello al governo per una disposizione legislativa a favore dei pascoli.

E finalmente nella seduta del 27 novembre 1906 il Ministro d'Agricoltura, Industria e Commercio on. Cocco Ortu, d'accordo col Ministro del Tesoro on. Maiorana, presentava alla Camera il disegno di legge « Per il miglioramento dei pascoli montani » che vicende parlamentari disgiunsero dall'altro sul « Rinsaldamento, rimboschimento e sistemazione dei bacini montani » presentato pure alla medesima seduta.

Ma purtroppo il disegno di legge che tutti aspettavano ansiosamente da tanti anni e che avrebbe dovuto portare un forte aiuto alla nobile causa fu una vera delusione.

Il Governo stanziava in bilancio una somma di L. 200.000 per aiutare e rendere continuativa l'opera di miglioramento dei pascoli montani esplicantesi:

a) con migliorie intese ad estendere e a rendere meglio utilizzabili e redditivi i pascoli (estirpazione di cespugli e di erbe infestanti, raccoglimento di pietre, prosciugamento di aree acquitrinose, colmate, erpicature cilindrature, ecc.);

b) con migliorie agrarie (raccolta e conservazione del fieno, irrigazione, concimazione, seminagione di piante foraggere ecc.);

c) con migliorie relative al buon godimento del bestiame (costruzione di ricoveri, fienili, caselli per il caseificio, abbeveratoi ecc.);

d) con migliorie dirette ad assicurare la stabilità dei pascoli (fognature, staccionate, muri a secco, rimboschimento, condotta di acque piovane e sorgive, ecc.).

La somma anzidetta, ripartibile in sei esercizi e cioè 30.000 lire in quello 1907-1908 e 34.000 per ciascuno degli altri cinque.

Davanti all' importanza del problema la somma stanziata sembrava assolutamente esigua e la Commissione, composta dai deputati Cappelli, presidenta, Credaro, segretario-relatore, Castiglioni, Raineri, Curioni, Gavazzi, Montauti, Rebaudengo e Cimati, nella sua relazione presentata alla Camera nella seduta del 25 maggio 1907 lo faceva chiaramente notare.

Infatti, quali iniziative si potranno integrare, dice la relazione, con 34.000 lire all'anno in un paese che ha una superficie montana tanto estesa come la nostra? Quale stimolo potrà avere l' iniziativa locale che si vede promesso un compenso così inadeguato? In un solo Cantone la Svizzera spende annualmente per il medesimo scopo la somma di 30.000 lire!

D'altra parte il disegno di legge lasciava completamente fuori i premi per la trasformazione delle proprietà comunali e consorziali da organizzarsi invece su base cooperativa. Ognuno infatti comprende che questa forma è la più utile e che i pascoli di proprietà del Comune, mantenuti come ora sono e cioè sfruttati fino all'ultimo dalla speculazione privata, non potranno mai presentare il benchè più piccolo miglioramento.

La Commissione proponeva però di approvare il disegno di legge come affermazione di principio ripartendo la somma in quattro esercizi e non in sei e aggiungendo al primo articolo un comma contemplante i premi ai Comuni per la trasformazione del godimento delle proprietà pascolive.

Venuto in discussione, nella tornata del 15 febbraio 1908, il disegno di legge, il Ministro Cocco-Ortu mentre si disse disposto ad aggiungere al primo articolo, il comma proposto dalla Commissione, non potè accettare la ripartizione della somma in quattro esercizi in causa di necessità imprescindibili di bilancio, promettendo però che il Governo, considerando questo stanziamento come un primo esperimento tipico, non avrebbe rifiutato fondi maggiori quando si potessero con ogni sicurezza spendere utilmente.

La legge quindi venne approvata nella seduta stessa dalla Camera e nel 15 aprile anche dal Senato dopo una relazione del senatore P. Vigoni.

Quantunque essa sia insufficente, pure non si può essere scontenti, poichè evidentemente costituisce un primo passo decisivo sulla via del miglioramento dei pascoli e nel tempo istesso, per quanto in principio di questa mia relazione ebbi a dire, di quello della sistemazione e rinsaldamento dei bacini montani ed in generale dell'economia alpestre, e costituisce un incitamento vigoroso, per continuare quegli studi che tendono alla risoluzione del complesso problema.

È inutile che io ripeta qui come per la nostra provincia, questi siano già incominciati da tempo e come l'Associazione Agraria Friulana possa andar orgogliosa di essere uno di quei sodalizi che, fidenti nella bontà dello scopo, hanno contribuito all'avvenire economico delle nostre montagne.

Risale al 1901 la prima iniziativa del genere. Si stabilì di fare uno studio dettagliato di tutti i pascoli alpini della provincia constatandone lo stato e grado e determinarne un rapido movimento di riforma con tutti i mezzi che si sarebbero presentati più opportuni.

Il lavoro incominciò nell'alto Friuli occidentale, in quella regione alpina così interessante e così poco nota, priva fino allora di uno sbocco carrozzabile col piano, ma ricca di ottime ed eccellenti pasture; lo studio sulle condizioni dei pascoli in quella regione durò oltre un biennio e appena si ebbero complete le notizie sullo stato e grado delle varie malghe, e cioè nel 1904, si aperse un concorso a premi per miglioramenti dei pascoli (fondiari, colturali e dei contratti d'affitto) e del caseificio (nelle macchine ed utensili e nei sistemi di fabbricazione), concorso che durò un triennio, e con un complessivo importo di premi di L. 4500. Nel tempo stesso si iniziava il lavoro preparatorio per il Concorso della Carnia e del Canale del Ferro, che durò pure due anni e che si svolgerà nel triennio 1907-1910 con premi per un importo di L. 10.000.

Ora si tratta di incominciare anche il lavoro per la parte del Friuli orientale dove per la minore altezza delle montagne, per la loro costituzione litologica e per la caratteristica distribuzione dei centri abitati, lo sfruttamento dei territori erbosi della montagna ha caratteri del tutto differenti (almeno nella generalità dei casi) dal vero pascolo montano, ma dove appunto per questo lo studio deve essere interessantissimo e bisogna affrettarsi perchè il lavoro preparatorio è lungo assai.

L'attività della Associazione Agraria Friulana però, non si limitò soltanto ai concorsi, ma volle esplicarsi in tutte quelle forme che alla bontà delle cause potevano giovare, così si tennero conferenze sull'argomento,

si stamparono opuscoli e *vademecum* per i pastori e si tennero nei centri principali esposizioni di animali di razza bovina alpina, poichè una delle fonti del buon reddito dal pascolo è quello di allevare in esso le razze che possono raggiungere il maggiore e più produttivo sviluppo.

Persuasa che il suo scopo non deve essere solo quello di favorire il rimboschimento, ma bensì anche quello di contribuire al complesso miglioramento delle condizioni economiche dei paesi di montagna, persuasa ancora che solo allora si ottiene il massimo effetto quando tutti gli sforzi insieme sono combinati, alla coraggiosa iniziativa della Associazione Agraria Friulana, darà il suo appoggio incondizionato anche alla nostra Sezione autonoma della Pro montibus et silvis.

Il problema è arduo ma la vittoria non può mancare. Bisognerà cercare gli aiuti locali, mantener viva in ogni modo la questione presso tutti gli interessati, e specialmente spingere i comuni affinchè vogliano contribuire all'opera santa sia col modificare i contratti d'affitto sia coll'imporre e col far rigidamente osservare quelle norme che possono portare non ad una stazionarietà ma ad un continuo miglioramento dei pascoli.

E sarà nostra gloria e nostro premio l'intima soddisfazione di aver contribuito all'incremento dei paesi montani, al miglioramento delle condizioni economiche delle popolazioni alpine che sono tra le più laboriose ed oneste.

Attività della Latteria-Scuola con annesso R. Osservatorio di Caseificio

in Piano d'Arta (anno 1908)

Nel terzo anno di vita la Latteria-Scuola di Piano d'Arta ha intensificata l'opera sua, a vantaggio dell'industria casearia carnica, e nel dar conto con questa relazione sommaria dell'opera attuata nel 1908, è lieta d'aver già constatato i reali progressi della sua propaganda determinati fra le latterie sociali.

Il R.° Osservatorio di Caseificio nel veder applicati da numerose latterie Carniche i suoi insegnamenti, e nel sapere parecchi de' suoi allievi nominati casari presso caseifici sociali della montagna e della pianura friulana [1], trae maggior lena per continuare con entusiasmo e fede la via intrapresa.

Quest'anno il titolare della Sezione speciale per il caseificio della Cattedra Ambulante Provinciale di Agricoltura e direttore

[1] Uno dei migliori allievi esplica la sua attività in un'importante latteria del Padovano.

del R. Osservatorio di caseificio di Piano d'Arta, tenne due corsi teorico-pratici di caseificio, uno a Piano d'Arta e l'altro ad Ampezzo; tenne inoltre numerose conferenze su argomenti di latteria, fece molti sopraluoghi presso le latterie sociali, istituì prove ed esperienze e rispose a tutti i consulti che gli vennero rivolti dai caseifici sociali, da Enti morali e dai privati.

Corso di Caseificio a Piano d'Arta. — Il corso di caseificio si iniziò il 30 gennaio ed ebbe termine il 6 marzo del corrente anno, adottando il sistema di lezioni elementari spiegate in forma popolare ed accessibile a qualunque intelligenza, seguite immediatamente da esercitazioni pratiche fatte nel gabinetto dell'Osservatorio, o nella latteria, a seconda degli argomenti svolti.

Gli inscritti al corso furono i signori Taddio Giovanni di Pani (Enemonzo), Lunazzi Paolo di Verzegnis, Buzzi Antonio di Studena (Pontebba), Marin Ettore di Luint (Ovaro), Deotti Pietro di Verzegnis, Spangaro Daniele Vittorio di Voltois (Ampezzo), Malusà Gino di Gemona, Ciani Amos di Codroipo, Rossi Domenico di Piano d'Arta, Peresson Daniele di Piano d'Arta, Peresson Pietro di Piano d'Arta, Taddio Antonio di Enemonzo, Paschini Pietro Antonio di Verzegnis, Radina Giuseppe di Piano d'Arta e Della Longa Patrizio di Orgnano (Pasian Schiavonesco).

Per rendere più proficuo ed interessante il corso, il dott. Enrico Marchettano, titolare della Sezione di Cattedra Ambulante di Agricoltura di Tolmezzo, tenne agli allievi alcune conferenze sulla coltivazione intensiva dei prati e sul razionale allevamento del bestiame bovino, con particolare riguardo alla produzione del latte.

Il Circolo Agricolo di Tolmezzo, come l'anno scorso, fece avere gratuitamente ai frequentatori del corso un opuscolo riassumente le conferenze suddette, affinchè nella pratica applicazione delle utissime nozioni udite, gli allievi avessero anche a domicilio una guida precisa e sicura.

Corso di Caseificio di Ampezzo. — Per aderire al desiderio più volte espresso dalle latterie sociali dell'Alta valle del Tagliamento, troppo eccentriche per poter senza grave disagio approfittare del corso di Piano d'Arta, col valido aiuto della Latteria, del Circolo agricolo e del Municipio di Ampezzo, venne tenuto dal 15 al 22 marzo un corso accelerato di caseificio che fu frequentatissimo.

Gli inscritti al corso furono i signori Del Degan Daniele di Enemonzo, Del Prato Celeste di Priuso, Bearzi Pietro di Oltris, Spangaro Vittorio di Voltois, Domini Calisto di Lungis, Tonello Celestino di Forni di Sotto, Coradazzi Cesare di Forni di Sopra, Taddio Antonio di Pani, Taddio Giovanni di Enemonzo, Span-

garo Giacomo di Ampezzo, Spangaro Eugenio di Voltois, Spangaro Nicolò di Voltois, Spangaro Giovanni di Voltois, Fior Antonio di Ampezzo, Perisutti Damiano di Forni di Sopra, Spangaro Francesco Giuseppe di Voltois, Spangaro G. B. di Voltois, Colomba Leonardo di Cavazzo Carnico, Polentarutti Celestino di Sauris, Spangaro Pietro di Voltois, Petris Giuseppe di Sauris, Petris Pietro di Ampezzo, Miorin G. B. di Oltris, Mazzolini Luigi di Socchieve, De Monte G. B. di Ampezzo, Pozzana Giacomo di Preone.

Fra i frequentatori, in prevalenza casari, v'erano in buon numero presidenti e segretari di latterie, nonchè agricoltori appassionati, desiderosi di istruirsi anche nel ramo caseificio.

Anche ad Ampezzo, come a Piano d'Arta, il corso venne completato da conferenze sulla coltivazione razionale dei prati e dei pascoli alpini e sul miglioramento del bestiame da latte, tenute dal dott. Enrico Marchettano.

I frequentatori del corso, guidati dallo scrivente, fecero una gita d' istruzione interessantissima visitando le latterie sociali di Forni di Sotto, Forni di Sopra e Andrazza, avendo così l'opportunità di studiare l'organizzazione tecnico-economica della latteria più grande della Provincia.

I buoni risultati ottenuti da questa prima *settimana casearia,* sono un lusinghiero incoraggiamento perchè se ne effettuino altre nelle zone più lattitere del Friuli, distanti dalla scuola di Piano.

Queste conversazioni casearie hanno il duplice scopo di rendere edotti i casari su tutto quanto v'è di utile e di pratico nella tecnica della loro industria, e di tenere al corrente i presidenti e i consiglieri delle latterie, e tutti coloro che s' interessano vivamente all' incremento di queste benefiche istituzioni. dei progressi ultimamente conseguiti nell' industria del latte, degli esperimenti eseguiti circa i più importanti problemi d' indole tecnica e scientifica, sulla legislazione lattiera, fiscale, ecc,

Il programma di lavoro venne svolto col seguente ordine: Sviluppo dell' industria casearia e sua importanza nell'economia agraria carnica, alimentazione del bestiame in rapporto alla produzione del buon latte, proprietà fisico-chimiche del latte, principali adulterazioni ed alterazioni del latte e mezzi per riconoscerle, organizzazione delle latterie sociali, locali di latteria e locali annessi, ricevimento e controllo del latte, valutazione del latte, meccanica casearia, attrezzi varî ed apparecchi per l'analisi del latte, caglio e coloranti, scrematura e scrematrici, fabbricazione del burro, fabbricazione dei principali tipi di formaggio, con particolare riguardo al Montasio, burro di siero e ricotta, utilizzazione dei cascami, forze motrici, registro di fabbricazione, pulizia e disinfezione della latteria, commercio dei latticini e loro imballaggio, nozioni di contabilità di latteria.

Le lezioni teoriche impartite furono complessivamente una quarantina, della durata di circa un'ora ciascuna, svolte in forma popolare e di conversazione.

Si ebbe cura che ogni lezione fosse integrata da esperimenti e da esercitazioni pratiche in latteria, affinchè gli allievi potessero apprendere meglio quanto veniva loro impartito e materialmente persuadersi delle cose loro esposte.

L'utilità dell'applicazione immediata dei sistemi moderni della tecnica casearia, venne chiaramente dimostrata dalle esperienze eseguite, ed il buon senso e l'intelligenza degli allievi ebbe campo di affermarsi, appunto perchè essi poterono intuire subito quali perfezionamenti e quali innovazioni si rendano necessari perchè il caseificio carnico progredisca rapidamente, e possa dare agli agricoltori tutti quei vantaggi di cui è suscettibile.

A completare l'istruzione impartita alla sede dell'Osservatorio, vennero eseguite due escursioni con visite a importanti depositi di formaggio ed a numerose latterie della vallata del But e del Comune di Verzegnis, ove i gitanti ebbero campo di allargare la cerchia delle cognizioni apprese, osservando quanto anche le altre latterie hanno fatto pel progresso caseario.

Il numero degli inscritti al corso, la loro diligente frequenza ed i reali profitti ottenuti da questo insegnamento, meritano d'essere rilevati, perchè dànno sicuro affidamento che il caseificio carnico progredirà rapidamente, recando sempre maggiori redditi ai produttori del latte.

A corso ultimato, venne rilasciato dalla Direzione del R. Osservatorio di Caseificio unitamente alla Presidenza della latteria, un *attestato di frequenza* a tutti gli inscritti che con diligenza ed assiduità presero parte attiva a tutto quanto venne fatto per la loro istruzione casearia.

Al buon esito di questo corso pratico di caseificio contribuì efficacemente la propaganda fatta dal titolare della Sezione della Cattedra di Tolmezzo e dalla Presidenza della latteria di Piano d'Arta, la quale con amore e disinteresse, oltre mettere a disposizione locali, macchine, attrezzi, latte, ecc., provvide a che gli allievi potessero permanere a Piano colla minor spesa possibile e godere di tutte le agevolezze.

Conferenze. — Uno dei mezzi più efficaci per la propaganda casearia è certamente quello di tenere pubbliche conferenze svolte in forma popolare ed accessibile a tutte le menti, nelle quali, oltre alla trattazione degli argomenti più attinenti alla industria del latte, si dia modo agli uditori di chiedere spiegazioni e schiarimenti su quanto viene esposto.

Per inviti avuti lo scrivente tenne conferenze presso le latterie di Valle, Rivalpo, Voltois, Oltris, Ospedaletto, Ampezzo, Piano d'Arta, Bordano, Interneppo.

Sopraluoghi per consultazioni varie, lavorazioni razionali di formaggi, funzionamento e prove di scrematrici, costruzioni e riduzioni di locali, impianti tecnici ed amministrativi, ecc. furono fatte presso le latterie di Ovaro, Villa Santina, Oltris, Voltois, Ampezzo, Andrazza, Paluzza, Naunina - Casteons, Rivo di Paluzza, Caneva di Tolmezzo, Sutrio, Cercivento di Sotto, Cercivento di Sopra, Priola, Chiaicis, Intissans, Villa, Chiaulis di Verzegniz, Cavazzo e Treppo Carnico, Ligosullo, Studena, Prato Carnico, Avauza, Sostasio, Pesariis, Osais, Cella-Agrons, Cavazzo, Interneppo, Bordano, Forni di Sotto, Forni di Sopra.

Incarichi speciali. — Il direttore dell' Osservatorio venne nominato giurato-relatore al Concorso delle Latterie sociali del *Canale di S. Pietro* avvenuta il 25 aprile u. s., e redasse apposita relazione sull' interessantissima mostra.

Al *Congresso Nazionale delle latterie sociali* tenutosi a Piacenza il 26-27 settembre u. s., lo scrivente prese parte attiva quale relatore del tema « l' insegnamento ambulante del caseificio in Italia », e rappresentò ufficialmente le latterie friulane, interessandosi delle questioni casearie più utili ed importanti.

Prove ed esperienze. — I vecchi lavoratori del latte della Carnia, meno poche eccezioni, sono troppo affezionati alle antiche abitudini, hanno molti pregiudizi, non accettano che a malincuore le buone ed utili innovazioni, sono un po' refrattari alle pratiche più perfezionate e razionali che la tecnica moderna insegna, e il loro attaccamento al passato rappresenta un notevole ostacolo al conseguimento di quei progressi di cui l' industria lattiera carnica ha grande bisogno.

L' Osservatorio di caseificio di Piano d'Arta oltre diffondere con ogni mezzo le buone ed utili norme casearie, deve combattere energicamente le pratiche errate e tutto ciò che può nuocere al miglioramento ed allo sviluppo progressivo del caseificio carnico, coll'eloquenza dei fatti derivanti da prove e da esperienze seriamente condotte.

Tra l'altro meritano menzione gli esperimenti eseguiti presso la latteria di Piano d'Arta, per provare i vantaggi derivanti dalla sostituzione del caglio comune in pasta col caglio liquido titolato e col caglio in polvere.

Dopo i buoni risultati ottenuti nelle prove fatte durante gli anni 906-907, la Latteria-Scuola adottò definitivamente il caglio liquido titolato per tutta la durata della lavorazione e i formaggi appartenenti a diversi tipi, compreso il Montasio, riuscirono perfettamente, per struttura, morbidezza della pasta, e grato sapore; e per quanto i caci siano stati assaggiati da persone competenti e da buongustai, non venne riscontrato in essi il famoso sapore amarognolo tanto frequente nei for-

maggi delle latterie della Carnia, nè altri difetti, migliorando così notevolmente le loro qualità, e riuscendo di particolare aggradimento ai produttori del latte.

La latteria di Villa di Verzegnis lavorò coraggiosamente il latte col caglio in polvere, ed anche presso questo caseificio sociale i risultati furono molto soddisfacenti e tali da incoraggiarne la diffusione tra le latterie, giacchè quella Amministrazione l' ha in gran parte sostituito a quello in pasta.

Il caglio in pasta, che comunemente si usa nelle latterie della Carnia, non offre mai garanzie di purezza, conservabilità e costanza di forza; quindi va assolutamente sostituito coi presami moderni liquidi o in polvere.

Se si riflette che il presame contiene molti fermenti, si comprende quale influenza può avere questa sostanza nella riuscita e maturanza dei formaggi a seconda della qualità e quantità dei fermenti stessi, ed è logico ammettere che un caglio *impuro* com'è appunto quello in pasta, sarà un mezzo molto più favorevole allo sviluppo di fermentazioni cattive che non i presami preparati con materie prime scelte e sane.

Un altro grave difetto che si riscontra nella lavorazione del latte in Carnia è quello derivante dall' insufficiente spurgo della cagliata, ciò che porta alle *sfoglie* ed ai *vescicotti* della pasta, al sapore *amarognolo,* ed *al tarlo.*

Presso la latteria di Piano d'Arta vennero fabbricati, durante il corso di caseificio, formaggi tipo Montasio grasso lavorati con forte *spurgo* del coagulo, ottenuti con cottura di 36° R. e con prolungata tramestazione.

Si confezionarono pure formaggi semigrassi adottando il sistema della forte eliminazione del siero dai granelli caseosi, con buona agitazione della massa e con cottura a 32° R.

Naturalmente la cottura e l'agitazione del coagulo vennero fatte in relazione all'acidità ed alle condizioni particolari del latte manipolato.

Detti formaggi riuscirono perfettamente per occhiatura regolare, pasta morbida, sapida, gustosa e assai gradevole, non si svilupparono vescicotti nè foglie. La loro conservazione fu normale con formazione di crosta liscia e legata, senza deformazioni, rugosità, nè fenditure, ed il tanto temuto tarlo non si fece vedere. I formaggi erano poi assolutamente privi di amarore. Tutti questi pregi vennero rigorosamente controllati da persone competenti e dalla Giuria della mostra di Paluzza, alla quale vennero esposti alcuni campioni.

Buon numero di questi *formaggi-prova* si conservano ancora e la Presidenza della latteria — con intendimento pratico-sperimentale lodevolissimo — desidera invecchiarli, per constatarne la loro riuscita finale e per persuadere sempre più, con questo fatto, i casari contrari alle moderne lavorazioni, degli errori che con deplorevole ostinazione continuamente commettono.

Gli esperimenti di fabbricazione di formaggi uso stracchino di gorgonzola, crescenza, imperiale, ecc. riuscirono pure tecnicamente bene, e dimostrarono una volta di più quanto il latte della Carnia si presti alle più svariate e delicate lavorazioni.

L'Osservatorio anche quest'anno potè disporre di una perfezionata scrematrice a mano del lavoro di 500 litri all'ora, la quale servì ottimamente per istruire gli allievi sull'uso di queste macchine, ormai diffuse in tutte le plaghe ove il caseificio è progredito.

Colla scrematrice in parola si istituirono poi delle interessantissime esperienze per dimostrare il tornaconto economico che la scrematura del siero, e conseguente fabbricazione del burro bianco, dà in confronto della preparazione della ricotta.

Si noti poi che, date le migliorate condizioni economiche dei piccoli agricoltori della montagna ed il rincaro del combustibile, la ricotta è sempre meno richiesta dei consumatori e le spese di lavorazione sono in continuo aumento.

Le prove si fecero dapprima nella Latteria di Piano d'Arta, poi presso la Latteria di Ampezzo durante il corso, e queste ricerche confermarono solennemente quanto s'è fatto in questo campo negli anni 906-907.

Ogni esperienza venne eseguita alla presenza e sotto la direzione dello scrivente, che raccolse pure i dati relativi.

Ecco i risultati delle prove:

Latteria di Piano d'Arta. — **Lavorazione a formaggio grasso:** *23 febbraio 1908.*

Burro secondo, ottenuto col siero di un quintale di latte, kg. 0.950 a L. 2.20 per chilogramma	L.	2.09
Lo stesso siero avrebbe reso kg. 3.100 di ricotta fresca a L. 0.40	»	1.24
Utile netto della lavorazione a burro di siero, per quintale di latte	L.	**0.85**

Lavorazione a formaggio grasso: *2 marzo 1908.*

Burro secondo, ottenuto col siero di un quintale di latte, kg. 1.020 a L. 2.20 per chilogramma	L.	2.24
Lo stesso siero avrebbe reso kg. 3.200 di ricotta fresca a L. 0.40	»	1.24
Utile netto della lavorazione a burro di siero, per quintale di latte	L.	**1.00**

Mano mano che la lavorazione del latte si allontana dal giorno di apertura delle latterie, la rendita per cento del latte in latticini aumenta, per fatto che le vacche, avanzandosi nel

periodo di lattazione, diminuiscono la quantità del latte, per modo chè esso riesce più ricco di sostanze fisse.

La rendita in burro del siero scremato naturalmente subisce le variazioni della composizione del latte, e perciò essa è maggiore, in Carnia, nei mesi di aprile, maggio e giugno che non in gennaio, febbraio e marzo.

Le spese di esercizio e ammortamento della scrematrice non vennero comprese nei suddetti conteggi, perchè l'economia di legna che si realizza per la soppressa fabbricazione della ricotta, circa 15-16 centesimi per ettolitro di latte, è più che sufficiente per sopperire alla bisogna.

Latteria di Ampezzo. — Dagli esperimenti fatti presso la latteria di Ampezzo si sono tratte delle conclusioni economiche comparative colla lavorazione usuale del latte, confronti davvero confortanti.

Lavorazione a formaggio semi-grasso: *20 marzo 1908,* con latte un terzo spannato colla scrematrice.

Formaggio a peso fresco ottenuto con latte $^2/_3$ grasso, per quintale di latte kg. 8.900 a L. 1.30	L. 11.57
Burro fino, ottenuto per ogni quintale di latte lavorato, kg. 1.400 a L. 2.50	» 3.50
Burro secondo, ottenuto col siero di un quintale di latte kg. 0.600 a L. 2.20	» 1.32
Totale	L. **16.39**

Col metodo ordinario, cioè spannando per affioramento il latte della della sera e lavorandolo assieme a quello del mattino intiero, si ebbero questi risultati:

Formaggio $^2/_3$ grasso, pesato dopo 24 ore dalla fabbricazione, ottenuto da un quintale di latte, kg. 9 a L. 1.40	L. 12.60
Burro di prima qualità kg. 0.900 a L. 2.50	» 2.25
Ricotta kg. 2.300 a L. 0.25	» 0.57
Totale	L. **15.42**

Utile netto della scrematura del siero per quintale di latte L. **0.97.**

Per tutte le latterie Carniche, ma specialmente per quelle che lavorano tutto il tempo dell'anno, come già praticano molte fabbricando formaggi grassi o semi-grassi, la preparazione del burro secondo a mezzo delle spannatrici centrifughe, in sostituzione della ricotta, non può che riuscire di grande convenienza, come le prove fatte hanno luminosamente dimostrato. Il burro di siero, lungi dall'essere un prodotto scadente come

molti ancora credono, è invece un ottimo burro da condimento, come sapore e come rendita in materia grassa, e il suo calo alla fusione è press'a poco eguale a quello del burro di prima qualità. Ciò è risultato anche dalle prove fatte dai soci stessi delle latterie in cui vennero eseguite le esperienze sopra descritte.

Oltre a questi vantaggi non bisogna dimenticare che il siero scremato è molto più nutriente pei suini che non quello residuante dalla fabbricazione della ricotta, perchè la scrematrice non fa che togliere la sola parte grassa sfuggita alla lavorazione del formaggio, lasciando nel liqnido le altre sostanze che vanno a costituire la ricotta (albumina, piccola parte di caseina, sali, ecc.).

È bene notare, per chi è tanto affezionato alla ricotta, che anche col siero scremato si può ottenere quest'ultimo prodotto, e che coll'aggiunta del latticello e di qualche litro di latte essa riesce abbastanza buona.

Nuovo indirizzo tecnico della Latteria-Scuola di Piano d'Arta. — Dai buoni risultati tecnici ed economici emersi dalle esperienze fatte durante i corsi tenuti negli anni 1906-907 e 908, l'Assemblea generale dei soci nella seduta del 28 febb. 1908, dietro proposta del Presidente sig. Giovanni Cozzi, approvò all'unanimità di modificare il funzionamento tecnico-amministrativo fin quì seguito dalla latteria, nel senso di abolire la preparazione della ricotta, sostituendola colla confezione del burro di siero ottenuto col mezzo della scrematura centrifuga.

Alfine poi di avere costantemente un siero che valga la spesa di essere scremato e di eliminare gli inconvenienti derivanti dalla confezione di tre tipi di formaggio (grasso, semigrasso e magro come di consueto si faceva), venne stabilito di fabbricare un tipo unico di formaggio «tre quarti grasso».

Con questi provvedimenti, ispirati ad un alto senso pratico e rispondenti alle esigenze attuali dei soci, la latteria si emancipa, prima fra tutte quelle della Carnia, dalle vecchie ed irrazionali abitudini, eleva il reddito netto del latte di circa una lira per quintale, somministra sempre ai produttori del latte ottimo formaggio, li provvede costantemente di burro, e dà uno splendido esempio alle latterie della regione.

Consultazioni. — L'Osservatorio rispose a numerose domande per iscritto che gli vennero rivolte da latterie, privati, enti morali, ecc. sui più svariati argomenti di caseificio, potendo così soddisfare a distanza alle richieste di tutti i richiedenti.

Programma di lavoro per il 1909.

Nell'anno venturo l' Osservatorio esplicherà la sua azione a vantaggio del caseificio carnico coi seguenti lavori e studi:

I. Corso teorico-pratico di caseificio della durata di 5 o 6 settimane;

II. Corso abbreviato di caseificio da tenersi presso una latteria distante dell' Osservatorio, e in località centrale per assicurare un buon concorso di casari;

III. Sopraluoghi a tutte le latterie della carnia che non furono visitate quest'anno;

IV. Visita e permanenza presso quelle malghe in cui la lavorazione del formaggio lasciasse a desiderare alla fine di studiare sopraluogo la cause che possono determinare le fallanze nei caci di monte, e porvi pronto riparo;

V. Terrà conferenze di propaganda casearia presso tutte quelle latterie o quei Comuni che ne faranno richiesta alla Direzione della Cattedra Ambulante Provinciale di Agricoltura;

VI. Intensificherà le prove e le esperienze iniziate presso la latteria di Piano d'Arta e di Ampezzo per l'adozione dei cagli liquidi e in polvere, per la razionale lavorazione e stagionatura dei formaggi, specie quelli tipo Montasio, e per diffondere la manipolazione di altri tipi di formaggi, che possono riuscire benisssimo col profumato e pingue latte della Carnia.

Altre esperienze e lavori d'utilità pratica indiscutibile inizierà e cercherà di portare a compimento la latteria-scuola nel prossimo anno, giacchè i problemi del caseificio carnico, — che si ricollegano con quelli dell' industria lattiera italiana, — e che meritano studio sono numerosi e complessi, e formano parte integrante del modesto programma del R. Osservatorio di Piano d'Arta.

RIVISTA DELLA STAMPA AGRARIA ITALIANA ED ESTERA

Piccola rivista intorno alla coltura del riso.

La coltivazione di questo importante cereale attraversa da un po' di tempo un periodo difficile. Le difficoltà, però, anzichè disanimare gli agricoltori delle zone risicole, hanno avuto per effetto di risvegliare in essi nuove energie e nuovi stimoli al miglioramento e perfezionamento di questa coltura.

Dalle zone più importanti per il riso ci viene un vivace contributo di studî relativi alla coltivazione del medesimo.

Sebbene questa sia poco estesa in provincia [1]), non sarà male tuttavia

[1]) La nuova statistica agraria ci fa conoscere come questa coltura occupi in provincia una superficie complessiva di ettari 238 con una produzione di 5000 quintali di risone.

Il «Sole», nel numero del 31 ottobre 1908, pubblicava una sua inchiesta, nella quale la produzione del risone nella provincia di Udine era segnata in ettolitri 11.600 contro una produzione media di ettolitri 17.600, avutasi nel quinquennio 1901-1905, cifre evidentemente esagerate.

seguire qualche po' gli studî in argomento.

***

Fra le pratiche di coltivazione di questo cereale, quelle che vanno più profondamente modificandosi sono la *semina* e la *mondatura*. La vecchia semina del risone a spaglio, nella risaia inondata da alcuni centimetri di acqua, va sostituendosi colla pratica nuova della semina su righe in acqua, e da quella nuovissima della semina in righe a terreno asciutto. Tutto ciò scombussola le regole, ritenute quasi assiomi, dei vecchi coltivatori di riso, ma sarebbe giustificato da fatti sperimentali: il vantaggio diretto di una maggiore produzione e il vantaggio indiretto riguardante l'economia, molto importante, della mondatura.

La semina del riso a righe, raccomandata pochi anni or sono in alcuni congressi, fra i dubbi di molti, ha fatto strada. Dapprima i novatori si ingegnarono con vari ripieghi a collocare in terra il riso a righe, poi vennero le speciali seminatrici da risaia. Nonostante diversi tentativi, anche geniali, ancora oggi una vera seminatrice per risaia sommersa non esiste. Non già che non si possa eseguire la semina in linee, ma conviene accontentarsi di praticarla, per ora, nelle aziende e negli appezzamenti meglio sistemati e livellati.

In base a prove eseguite e a risultati favorevoli ottenuti, nelle plaghe risicole si parla dell'utilità di seminare a spaglio il riso su terreno non ancora sommerso, su terreno, cioè, perfettamente asciutto, facendo seguire la sommersione, tosto eseguita la semina.

Vi sono anche i fautori di una semina in righe all'asciutto con relativa germinazione del riso, ancora all'asciutto. Quest'ultimo sistema rappresenta una vera e propria innovazione nella coltura del cereale.

Questa novità ha dato, anzi, origine ad un opuscolo del dott. F. Alice: " Nuovo sistema di lotta parziale contro le erbe infestanti della risaia ".

Il nuovo metodo si basa sul seguente principio: " lo strato d'acqua della risaia è la condizione necessaria per lo sviluppo di parecchie erbaccie dannose al riso... dunque eliminiamo lo strato d'acqua. "

Ecco la semina del riso su terreno mantenuto asciutto per circa 30-40 giorni, finchè, cioè, le pianticelle siano spuntate regolarmente.

Avviene che il riso e tutti gli altri semi capaci di germinare all'asciutto si sviluppano, ma i ciperi e diverse altre erbe palustri non cominciano a germinare, se non dopo la immissione dell'acqua in risaia, cioè, troppo in ritardo per poter assumere uno sviluppo tale da danneggiare fortemente la coltivazione del riso.

Il metodo, se raggiunge pienamente il fine per i ciperi e le piante palustri simili, non vale per il giavone *(Panicum crux galli)*, che germina anche in terreno asciutto e spesso infesta notevolmente le risaie.

Il terreno gravemente infestato da giavone è una controindicazione al metodo, il quale viene quindi a valere negli altri casi. Per effetto della minor quantità di erbe, che vengono a trovarsi nel riso nato all'asciutto, si consegue molta economia nella mondatura. Nel Lodigiano è oramai molto diffusa la pratica della nascita del riso senz' acqua.

La quantità e la qualità del prodotto non avrebbe mai lasciato nulla a desiderare in confronto dei risi seminati nell'acqua.

*
* *

L'operazione della *mondatura*, pratica costosa, ha pure richiamato l'attenzione degli studiosi dell'economia della coltura. L'anno scorso venne fatto conoscere una speciale zappetta da risaia detta la " Mondina „ ideata dal cav. G. Rabossi di Mede Lomellina. Sui risultati pratici dell'impiego di essa nella tenuta del cav. Rabossi, il dott. Novelli di Mortara dà alcune notizie, che riassumiamo. La mondatura del riso venne a costare in media col sussidio della " Mondina „, completando il lavoro a mano nelle file (due lavori), L. 130 per ettaro.

La mondatura eseguita a mano una volta sola, su risaia non seminata a righe, venne a costare L. 211.

Viene registrato che, oltre la notevole economia di spesa, la Mondina permette una più sollecita esecuzione della mondatura con grande vantaggio del raccolto.

La " Mondina „ venne provata anche nel passato anno nelle risaie friulane, ma non ne conosciamo i risultati.

La Stazione sperimentale di risicoltura di Novara, che fin dal suo sorgere s' è subito occupata di divulgare i nuovi sistemi di mondatura meccanica resi possibili dalla semina del riso a file, fa quest'anno conoscere un'altra zappetta costruita e ideata dai signori ing. Allorio e Maderna, addetti alla Stazione stessa. Il nuovo strumento deriva dalla comune zappa finestrata, che pure già si usa con successo per la monda in qualche tenimento.

Ne differisce, però, in vari punti, e i costruttori pensano che il suo uso rappresenti un notevole progresso, una economia nel costo della mondatura e un miglioramento evidente nelle condizioni igieniche, in cui questo lavoro si svolge. Il Consorzio Agrario Cooperativo di Novara si è assunto di mettere in commercio la nuova zappetta a puro prezzo di costo (L. 1,50).

*
* *

Il problema dell'*essiccazione artificiale dei cereali,* che tanto interessa anche i coltivatori di riso, è vivificato da nuovi essiccatoi, che recentemente sono apparsi.

Tra i numerosi tipi di essiccatoi impiantati e provati, la stagione scorsa, nelle zone intensamente risicole, l'essiccatoio Buttuer, costruito dalla Rheinische Dampfkessel Machinenfabrik di Uerdigen, e importato dalla ditta Tessarotto di Vercelli, si presentava come uno dei più originali per il funzionamento meccanico e per il regime delle temperature e della circolazione dell'aria Questo essiccatoio è mobile e ad azione continua, e l'essiccazione si produce per mezzo di una miscela d'aria e di prodotti della combustione di carbone coke.

I signori prof. G. Alice e ing. Allorio hanno pubblicato una breve relazione su alcune prove compiute con questo apparecchio, la quale fa conoscere come l'essiccatoio Buttuer sia ammirevole nella parte meccanica e come si distacchi, nel suo funzionamento, dai criteri e dalle norme, che in proposito si ritenevano acquisite ed accertate. Le prove fatte, però, sono state troppo brevi e i relatori non esprimono un giudizio in merito. Questi, nel mentre lodano l'iniziativa di chi ha introdotto questo nuovo e, meccanicamente parlando, ottimo apparecchio, si augurano che i costruttori, o chi per essi, diano più ampie e precise spiegazioni e dilucidazioni sul funzionamento del medesimo.

Un altro nuovo essiccatoio da cereali

è quello costruito dai dottori Pollacci e Branchini di Pavia, del quale è stato preso il brevetto. Secondo gl'inventori, deve riuscire meglio di altri alla soluzione del problema. Esso è fisso e trasportabile. L'"Alba agricola„ di Pavia dà conto di una serie di prove di essiccamento di riso, i risultati delle quali sono molto incoraggianti. Vedremo, se questo nuovo essiccatoio la vincerà su tutti gli altri.

La Stazione di risicoltura di Novara sta seguendo la costruzione di un nuovo essiccatoio, che viene facendosi da una ditta di Torino.

Fra questa rifioritura di nuovi essiccatoi, auguriamoci che scaturisca quello ottimo sotto i vari punti di vista: se ne avvantaggerà anche la produzione del granoturco. Tanto vien ritenuta importante la questione degli essiccatoi che, per questo titolo, l'Associazione Vercellese ha appostato in bilancio la somma di L. 5000 per concorsi, studî, esperienze ecc.

Anche l'essiccazione comune, che si ottiene distendendo e rivoltando il riso su apposite aie, conta la sua novità: si tratta di un apposito istrumento a grande lavoro, che, al dire degl'intenditori, sostituisce egregiamente il lavoro manuale.

*
* *

La *mietitura* non potrebbe compiersi con metodi meno antichi, meno faticosi e più economici di quelli usati oggi, i quali rappresentano il trionfo della falciuola?

A cura dell'Associazione Vercellese venne provata una speciale mietitrice, fatta venire dagli Stati Uniti d'America, ove il problema della mietitura meccanica, nuovo affatto da noi, è invece completamente, o quasi completamente, risolto. Essa non ha corrisposto pienamente, per ora; ma è encomiabile lo sforzo rivolto alla innovazione, sforzo che non mancherà di portare in seguito buoni frutti.

E già una nuova trebbiatrice, ideata e costruita dai signori Balbo-Diatto-Clement, permette di formare vive speranze per l'avvenire.

Intanto l'Associazione più sopra ricordata stanzia in bilancio la somma di L. 10000, come premio per un concorso di mietritrici da riso.

*
* *

Fra gli studî e tentativi per promuovere il progresso e il miglioramento dei sistemi di coltura del riso, sta bene ricordare l'Istituzione della Stazione Sperimentale di Agricoltura di Vercelli, con tenacia di propositi voluta dall'Associazione fra gli Agricoltori del Vercellese. Questa Istituzione, che parve dapprima sollevare obbiezioni e diffidenze, è ora circondata da considerazione e da vera simpatia.

L'insegnamento agricolo femminile al primo Congresso internazionale per l'istruzione delle massaie.

È cosa utile per noi Italiani seguire quanto, riguardo all'insegnamento agrario femminile, vien facendosi e discutendosi nei vari paesi civili europei, ove questo ramo d'istruzione è molto diffuso e curato.

Mentre l'Italia è, si può dire, ai suoi primi, modesti, ma lodevoli, tentativi colle scuole di Niguarda (Milano, grado inferiore), di Firenze, Udine (grado superiore), nella Francia, nel Belgio, nella Germania e nella Svizzera, questo ramo d'istruzione femminile è

molto progredito, e può già vantare vecchie tradizioni.

A Friburgo (Svizzera), nell'ottobre scorso 1908, ebbe luogo il primo Congresso internazionale d'insegnamento agrario femminile.

Un primo tema del Congresso era il compito che questo insegnamento può avere nell'elevamento delle popolazioni rurali. Su questo punto venne espresso a unanimità il voto seguente:

" *Si può rimediare in una certa misura alla spopolazione delle campagne e a tutta la crisi rurale per mezzo della scuola per le massaie, istruendo seriamente la donna nel suo ufficio tecnico e sociale di massaia agricola* ".

Il solo voto sta a dire tutta l'importanza sociale che le persone competenti assegnano all'istruzione agraria della donna.

Il problema dell'organizzazione dell'insegnamento è stato un punto che ha dato luogo a una discussione animata. Vi erano due tesi in discussione.

I fautori della prima, non solamente riconoscevano l'utilità d'istruire le giovani figlie della campagna nelle cose di agricoltura, ma ammettevano, e si auguravano, che anche alle giovani figlie della città non venissero a mancare appropriati insegnamenti agrari. L'istruzione rurale veniva a confondersi coll'istruzione urbana. Essi sostenevano che c'è più differenza fra gl'insegnamenti dell'arte di falegname e di muratore che fra gli insegnamenti per le donne massaie in genere e per le donne massaie agricole; e tuttavia quelli si confondono nell'organizzazione della scuola professionale maschile, sotto una sola e medesima direzione.

I fautori della seconda tesi sostenevano che, se i due insegnamenti per massaie in genere e per massaie agricole hanno numerosi punti comuni, la differenza è tuttavia molto profonda; e però le massaie agricole vanno formate in una scuola speciale: occorre insomma organizzare separatamente i due insegnamenti.

Senza riportare qui le ragioni speciali degli opposti fautori, registreremo come, in conclusione, venne ritenuto cosa utile, in generale, tener distinte le due scuole. Quando però la vita di una piccola città subisce profondamente l'influenza della campagna, e i due insegnamenti si raggiungono, si confondono e vengono a contatto fra loro, allora la distinzione delle scuole diventa oziosa e perfino nociva. (dall'Agriculture pratique).

Vari tipi di scuola per l'insegnamento agrario femminile in Germania.

Secondo notizie raccolte dal dott. V. Vezzani, in Germania vi sono tre tipi di scuole.

1.° Le *Wirtschaftliche Frauenschulen*, destinate ad istruire le signorine e le signore di ceto più elevato. L'istruzione vi è piuttosto complessa e vi ha molta parte, insieme con l'insegnamento dell'agraria, quello dell'economia domestica.

Nel 1905, in Prussia, vi erano tre scuole di questo tipo: a Reifenstein (Erfurt), a Obernkirchen (Cassel) e a Maidburg (Posen).

2.° Le *Landwirtschaftliche Haushaltungsschulen*, che hanno lo scopo d'insegnare alle figliuole degli agricoltori quelle cognizioni relative all'economia e alla contabilità casalinga, all'arte della cucina e delle conserve, alla pollicoltura e alla preparazione dei latticini, e così via, che sono tanto

utili per il benessere delle piccole e medie aziende agricole.

Nel 1905, in Prussia, vi erano 48 scuole di questo secondo tipo, tra le quali una serale.

3.° Oltre ai due tipi precedenti, a sede fissa, esiste un terzo tipo di scuola ambulante, le " *Wanderhaushaltungsschulen* „.

Questa forma recente d' insegnamento è stata istituita per integrare il secondo tipo di scuole, le quali, essendo a sede fissa, possono giovare ad una parte soltanto della popolazione agricola. La massima parte dei piccoli e medi agricoltori male si rassegna a privarsi per un anno o due dell'aiuto prezioso, che la figlia o le figlie prestano in casa, nè poi si lascierebbe tanto facilmente persuadere ad aggravare questa perdita di aiuto colla retta dovuta alla scuola. Non ultima ragione di queste scuole ambulanti, o volanti, è la considerazione del disagio, talora notato, nel quale vengono a trovarsi le allieve al loro ritorno in famiglia: non si sentono bene a posto, male si adattano al ristretto vivere familiare: onde cause di malcontento per sè e per gli altri.

In Germania, il numero di queste scuole ambulanti è notevole. In Prussia, già nel 1905, ne esistevano 19. Esse, in massima parte, sono alle dipendenze dei rispettivi circoli rurali; talora dipendono dal Consiglio agrario locale. I mezzi finanziari sono forniti in parte, dai Circoli stessi; in parte dallo Stato; in parte, dai Comuni, ove si tengono i corsi d'insegnamento; in parte, dalle Camere di agricoltura, e in parte dalle " Unioni femminili patriottiche „. La durata di questi corsi varia da quattro settimane a tre mesi: in via generale è di otto settimane. La stessa scuola tiene vari corsi in un solo anno. Ad esempio, quella di Altenkirchen tenne, nel 1905, nove corsi con un numero complessivo di 156 allieve. Si ammettono spesso alle lezioni anche donne mature, oltre alle fanciulle di più di 16 anni; non si richiedono generalmente tasse scolastiche; soltanto un piccolo compenso è dovuto per il caffè ed il pasto di mezzogiorno, cui le allieve hanno diritto[1]).

Il bene che fanno queste scuole ambulanti, in Germania, è ritenuto grandissimo.

Questo tipo di scuola, oltre che in Germania, trovasi anche nel Belgio, con organizzazione poco differente.

Le scuole ambulanti del Belgio (nel 1905 erano 9) furono anzi visitate e illustrate dalla prof. A. Josz. Nessuno può dubitare della utilità delle stesse, e l'Italia, ch'è appena ai primi passi colle scuole di primo e di secondo tipo, non dovrebbe trascurare neanche quest'ultima modesta forma d'insegnamento.

Per la distruzione del Colchico autunnale: metodo Madrelle.

Il Colchico autunnale, chiamato comunemente *zafferano bastardo*, è una pianta, per disgrazia, troppo conosciuta dagli agricoltori. D'autunno mostra i suoi bei fiori lilla e, nella successiva primavera, i suoi ciuffi di foglie color verde cupo sopra numerose praterie, che esso esaurisce e rende pericolose al pascolo del bestiame: si sa infatti che è molto velenoso.

Si propaga molto rapidamente co' suoi bulbi e co' suoi semi. Questi appariscono in maggio, in capsule col-

---

[1]) Particolareggiate notizie sulle scuole del Baden si possono avere nella Deutsche L Presse del 25 marzo 1908.

locate nel centro dei ciuffi di foglie: ogni fiore produce una capsula e ogni capsula contiene da 60 a 80 semi. Da ciò si vede la potenza di moltiplicazione di questa cattiva pianta.

Si può impedire la sua propagazione, estirpando i bulbi e falciando la pianta al principio della primavera, prima che i frutti maturino.

J. B. Martin nel " Progrès agricole et viticole „ commenta che lo sradicamento dei bulbi, anche mediante speciali strumenti, è cosa lunga, difficile e poco pratica, e che la falciatura degli steli in maggio ritarda e diminuisce il primo taglio di foraggio; e si domanda: ci sono altri mezzi per distruggere questa pianta dannosa?

Lo scrittore della nota nel periodico francese registra, al riguardo, un metodo Madrelle, consistente nell'estirpazione semplice dei ciuffi di foglie, che avrebbe dato eccellenti risultati.

I necessari particolari, intorno al metodo, si leggono nella seguente relazione stesa dal fratello del signor Madrelle:

" Due anni or sono, in un prato situato a Berthenay, appena i germogli furono usciti dal suolo per circa 10 o 15 cm., mio fratello scelse il momento in cui il terreno era profondamente inumidito dalla pioggia, per strappare i fusti, afferrandoli quanto più poteva vicino al suolo. Salvo rare eccezioni, gli steli si rompevano presso il bulbo. Il prato era infestato da questa pianta: ve n'erano più di 150 piedi al m².

" L'anno seguente, mio fratello fu lieto di vedere che sulla superficie, dove aveva fatta la prova, appena $^1/_{10}$ dei colchici era germogliato. Di questa quantità una buona parte ha potuto derivare dai semi.

" Questo risultato mi sembra tanto più utile da far conoscere in quanto che io stesso avevo tentato, senza risultati soddisfacenti, vari processi di distruzione. Una prima volta d'autunno, al momento della fioritura, io aveva strisciato violentemente una pertica, quasi falciando, a livello del suolo, nella speranza di rompere tutti i fiori prima della fecondazione. Nella primavera successiva, il quadrato sul quale feci la prova, ben distinto da picchetti, non differiva per nulla dal resto del prato.

" Un'altra volta, in primavera, io aveva strappato gli steli, afferrandoli vicini al suolo, come mio fratello, ma io aveva operato in un tempo tardivo, quando il frutto era già formato: l'effetto fu quasi nullo. Forse il suolo era troppo secco e la vegetazione troppo avanzata. Una cosa certa si è che io aveva, camminando, guastata l'erba già alta. Dunque era troppo tardi.

" Lo sradicamento dei bulbi con uno strumento non è pratico.

" Mio fratello giudica che si possa, operando come si deve, distruggere completamente i colchici in due anni. Una donna potrebbe nettare ogni giorno una superficie di 8 o 10 are. „

J. B. Martin osserva che è questa una comunicazione piena d'interesse. Il punto delicato sta nell'operare avanti la formazione dei frutti e nello scegliere il momento, in cui il suolo è abbastanza umido per lasciare che lo stelo esca fino al bulbo.

Cuscuta arvensis Beyr. (Cuscuta americana).

È una nuova specie di cuscuta (vôl), la quale, a quanto sembra, è stata importata dall'America coll'introduzione di seme di mediche americane fatta, di quando in quando, in Italia da

parte di qualche ditta, che presso di noi esercita in grande il commercio delle sementi.

La nuova specie è già comparsa nei prati italiani, e la sua diffusione pare avvenga con intensità sempre più crescente.

Cosicchè, quasi non bastassero i danni, che già si hanno dalla specie, che più comunemente si constatava nelle mediche e nei trifogli, (Cuscuta Trifolii Bab.) avremo in appresso — se già non li abbiamo — anche quelli della cuscuta americana.

Il dott. G. D'Ippolito (Stazioni Esp. agrarie fasc. IX, X, XI, 1908), in una pregiata nota su questo parassita, ci offre al riguardo alcune notizie e fa alcune considerazioni, che meritano di essere rilevate.

Il seme di medica e di trifoglio del commercio contiene spesso semi di cuscuta americana. Anche quello venduto da case commerciali, che dispongono dei mezzi più perfezionati per la lavorazione delle sementi, si mostrò inquinato coi semi di questa nuova erba parassita.

Il pericolo, che corrono gli agricoltori di propagarla nelle loro aziende, è grande.

Il dott. D'Ippolito ha notato che, mentre la cuscuta comune comparisce in generale all'epoca del secondo taglio, quella americana, che è più precoce, comparisce, propriamente, quando le piantine di leguminose sono alte pochi centimetri, cosicchè queste restano soffocate prima ancora di poter giungere all'epoca del primo taglio.

Viene quindi, come conseguenza, la necessità di sorvegliare i prati di medica e di trifoglio prima del taglio maggengo (anche da parte di coloro, che si procurano da soli la semente) e, trovato qualche centro d'infezione, bisogna isolarlo subito, falciando o bruciando sul posto tutte le piante attaccate dal parassita, non risparmiando neanche quelle che, pur essendo immuni, si trovano in prossimità immediata alla zona infetta.

In quanto poi alla questione di procurarsi seme immune, occorre esigere nell'acquisto di seme di leguminose, oltre alle solite garanzie, anche quella dell'assenza dei semi delle due cuscute.

La cuscuta americana, un po' più grossa di quella comune, non si separa bene dai semi di medica e trifoglio coi comuni crivelli dei decuscutatori usati per la cuscuta ordinaria. Il D'Ippolito consiglia di usare crivelli metallici a fori di millimetri 1 1/4, attraverso i quali passano a sufficienza i grossi semi del parassita. È bensì vero che, così facendo, si va incontro ad un grande scarto, ciò che è un inconveniente, ma inconveniente molto più grosso sarebbe poi quello di seminare medica e trifoglio contenente seme di cuscuta americana.

Z. B.

Economia dell' alimentazione del bestiame.

Gli studi sull'alimentazione del bestiame che da anni occupano le menti degli scienziati, si basano essenzialmente sul principio economico di ottenere il massimo utile con la minima spesa.

Il bestiame, macchina trasformatrice dei foraggi in carne, latte e lavoro, richiede il dispendio di una certa quantità di energia per l'unità di produzione, come la macchina consuma un dato numero di calorie per l'unità di lavoro. Diminuire il più possibile il costo dell'unità di produzione è appunto il fondamento di ogni economia.

Come in meccanica non si può sostituire peso per peso un chilogrammo di carbone con uno di legna, così in alimentazione del bestiame non si può, ad esempio, sostituire un chilogrammo di fieno con un chilogrammo di paglia.

Ogni foraggio ha un equivalente in peso diverso, che può essere maggiore o minore, a cui corrisponde un determinato effetto utile nell'alimentazione del bestiame.

Il dott. Duclert, professore alla Scuola nazionale d'agricoltura di Montpellier, nel *Bullettino mensile del Ministero dell'Agricoltura francese* pubblica quattro interessantissime tabelle della sostituzione degli alimenti nell'alimentazione del cavallo e dei ruminanti, dedotte in base alle unità nutritive dei principali alimenti, secondo i risultati di numerosissime ricerche eseguite nei laboratori del Sanson, del Grandeau, del Wolff, del Lehmann, del Kellner e dell'autore stesso.

Le due prime tabelle riguardono la composizione chimica delle principali sostanze utilizzate nell'alimentazione, la prima, del cavallo, la seconda dei ruminanti.

La prima colonna contiene la qualità degli alimenti, la seconda il per cento in materia secca; una terza il contenuto in principi nutritivi greggi (proteina, grassi, estrattivi inazotati, cellulosa); una quarta il contenuto in principî digeribili. Il tutto poi viene ridotto in unità nutritive (quinta colonna) in base al concetto delle calorie che un grammo dei singoli principî digeribili (proteina, grassi, estrattivi inazotati, cellulosa digeribile) sviluppa.

Un grammo di proteina sviluppa 4.1 calorie; un grammo di materia grassa 9.2; (ha quindi un *potere energetico* di 2,4 volte superiore all'albumina); un grammo di estrattivi inazotati 4.1 di calorie; un grammo di cellulosa calorie 4.1 (ammesso però che la metà venga utilizzata dai microbi che vivono nell'intestino, le unità nutrititive utili andrebbero divise per metà) Si ha dunque la seguente formula di riduzione:

$$\text{Unit. Nutr.} = \text{Pr} + \text{Gr} \times 2.4 + \text{Estr. n. az.} + \tfrac{1}{2}\,\text{Cell.}$$

L'ultima colonna è quella delle calorie corrispondenti al contenuto in unità nutritive, dedotte con la seguente formula:

$$\text{Calorie} = \text{Un. n.} \times 4.1$$

È facile, con l'aiuto della tabella I e II, giudicare del costo di un chilogrammo utile d'un alimento.

Basta dividere il prezzo per il numero dei chilogrammi utili, o unità nutritive, ch'egli contiene.

Ad esempio, calcolando, secondo l'A., che il mais costi 20 lire al qt., e che esso contenga 79.182 unità nutritive, il kg. utile costerebbe:

$$\frac{20}{79.182} = \text{lire } 0.25;$$

e per l'avena, il cui costo sia di lire 22 al qt., e che contiene 61.9 unità nutritive, il kg. utile costerebbe:

$$\frac{22}{61.9} = \text{lire } 0.35.$$

Il vantaggio starebbe dunque per il mais.

Per facilitare l'uso delle due prime tabelle, l'A. ne ha stabilita una III ed una IV.

Nella III, che riguarda il cavallo, si pose come termine di paragone il mais, facendogli seguire gli altri alimenti in ordine di ricchezza decrescente.

Nella IV, che riguarda i ruminanti, si scelse come tipo il panello di semi di cotone decorticati.

Per servirsi di queste tabelle, basta leggere nella prima colonna il nome

dell'alimento che si vuole sostituire e cercare sulla linea orizzontale che gli corrisponde la cifra 100.

Si procede allora, a partire della cifra 100, e sempre orizzontalmente, a sinistra, se l'alimento è più ricco, a destra, se è più povero, arrestandosi, in una o nell'altra direzione, nella colonna verticale che porta il nome dell'alimento che si è scelto per la sostituzione.

Queste tabelle hanno il grande vantaggio di mettere alla portata di tutti la pratica delle sostituzioni degli alimenti.

Non bisogna però dimenticarsi che queste tabelle non tengono conto di altre condizioni speciali che deve presentare una razione, come ad es. un sufficiente volume, il regime che conviene all'uno o all'altro genere di animali, il minimo d'azoto, di idrocarbonati, ecc.

Sta al criterio dell'allevatore completare, con trattati speciali di alimentazione, la inevitabile lacuna di queste tabelle, che per sè stesse costituiscono tuttavia un'ottima guida per la economica alimentazione del bestiame. *i. d.*

BIBLIOGRAFIA.

Una nuova pubblicazione sulla forzatura degli innesti.

In questi giorni l'illustre, quanto modesto, prof. Paulsen, la di cui competenza è indiscussa su tutto quanto è connesso al vasto e complesso problema della ricostituzione delle vigne su ceppo americano, ha pubblicato un opuscolo in formato 4°, di pagine 66, arricchito da ben 12 nitidissime incisioni, coi tipi dello stabilimento tipografico Virzi di Palermo.

Il lavoro, dedicato all'on. Principe di Camporeale, senatore del Regno, presidente della Società di acclimazione di Palermo e benemerito presidente della Commissione consultiva per la fillossera, porta il titolo: *Relazione tecnica sui lavori eseguiti nel cantiere di forzatura ed innesto meccanico delle viti americane presso la Società di acclimazione e degli agricoltori siciliani in Palermo.* Alla pubblicazione in parola, hanno collaborato, coll' illustre dott. Paulsen, i signori Gibertoni e Santarelli.

Fatti alcuni cenni storici sulla forzatura, cenni elencati proprio colla verità dello storico, il Paulsen parla dell' importanza della forzatura, concludendo che con essa si ottengono molteplici e notevoli vantaggi e cioè:

a) la rapidità del lavoro d'innesto, sia che si esegua a mano od a macchina, non esigendosi eccessiva accuratezza;

b) la grande facilità di saldatura anche degli innesti non esattamente eseguiti e connessi;

c) la realizzazione di una economia di terreno, di legno da innesto, d'acqua d'irrigazione, concime, mano d'opera per colture o cure successive, di solfato di rame ecc. piantandosi a vivaio innesti già saldati

ed atti tutti a svilupparsi e vivere;

d) l'elevata percentuale finale di attecchimento (70-80 per cento);

e) l'economia rilevantissima sul prezzo totale delle barbatelle innestate, economia che permette ai viticultori di risparmiare nell'impianto dei nuovi vigneti il 50 per cento nell'acquisto degli innesti.

Il prof. Paulsen si estende quindi a fare una dettagliata descrizione del cantiere d'innesto e di forzatura di Palermo, discorrendo delle serre, dei locali di lavoro, dei cassoni, delle macchine da innesto.

Di grande importanza è il capitolo degli esperimenti intrapresi, dove passa in rassegna tutto quanto viene usato o fatto per la forzatura degli innesti.

Relativamente ai materiali da imballaggio vennero sperimentati i seguenti: 1. sansa di oliva esaurita al solfuro di carbonio, da tempo sfruttata; 2. sansa di oliva esaurita al solfuro di carbonio e recentemente sfruttata; 3. alghe marine; 4. muschio e carbone vegetale; 5. muschio, alghe marine e carbone vegetale; 6. pula o loppa di frumento; 7. segatura fine di legno di mogano; 8. segatura grossolana di legno « pitch-pine »; 9. segatura fine di legno « pitch-pine »; 10. segatura grossolana di legno noce; 11. segatura fine di legno noce; 12. segatura grossolana di faggio; 13. segatura fine di faggio; 14. segatura grossolana di castagno; 15. segatura grossolana di pioppo; 16. segatura fine di pioppo; 17. segatura grossolana di abete.

Da tali ricerche conclude che il miglior materiale di stratificazione da usarsi è la segatura.

A questi esperimenti fa seguire quelli per accertare e confrontare la facilità e la rapidità di saldatura dei principali vitigni siciliani su uno dei soggetti americani più usati nella ricostituzione dei vigneti in Sicilia; sul tipo di cassa da preferirsi; sulle diverse forme d'innesto; sull'epoca migliore per la piantagione degli innesti forzati; sul momento più opportuno per togliere gli innesti forzati dalle casse; sulla quantità di materiale da adoperarsi per ricoprire gli innesti forzati nelle casse ed infine sulla preparazione del legno da servire per l'innesto forzato.

Dopo aver dato conto di tutte queste ricerche, condotte con rigore scientifico, il Paulsen chiude il suo lavoro con un capitolo interessantissimo, sulla tecnica della forzatura, dove vengono fornite, dopo passato in rassegna quanto si è fatto e si fa in Italia ed all'estero, norme precise e sicure per ottenere buoni risultati dalla forzatura dell'innesto.

Questo scritto, che il prof. Paulsen chiama col modesto nome di relazione tecnica, si deve invece considerare come un nuovo contributo interessantissimo allo studio della preparazione delle viti americane forzate. Nel rallegrarmi vivissimamente prima coll'ideatore della pubblicazione prof. Paulsen e poi coi suoi collaboratori, la raccomando a quanti s'interessano del problema della ricostituzione delle vigne con legno americano.

Dott. D. Rubini.

Relazione della Giurìa
sulle Mostre di Frutticoltura, Orticoltura e Giardinaggio

(Udine, 17-18-19-20 Settembre 1908).

Generalità.

La deliberazione della Commissione per il miglioramento dei mercati del Comune di Udine — di iniziare con le Mostre del Settembre corr. a. una serie di altre mostre da tenersi annualmente nel Capoluogo della Provincia — può ritenersi la felice ripresa di quanto, sino dal 1886, per opera di una speciale Commissione, sedente presso l'Associazione Agraria Friulana, si faceva per promuovere in Friuli la produzione di buone varietà di frutta.

Aveva deliberato, in allora, tale Commissione di tenere una Mostra permanente di frutta, ove venissero raccolti settimanalmente, e nelle stagioni più opportune, i prodotti della campagna, con lo scopo di studiare e catalogare le varietà presentate e premiare piuttosto quelle che potessero dare un reale cespite di guadagno per l'agricoltore, che non quelle che costituissero solamente uno *sport* da dilettante.

Dagli stessi, o analoghi, criteri è animata la su nominata Commissione, che intende dare ora a tale genere di Mostre un carattere continuativo, sotto forma di *Mostre periodiche* di frutta, di ortaggi e di fiori, fatte nelle epoche più opportune.

Ora specialmente in cui siamo travagliati da una gravissima crisi di sovraproduzione vinicola, si presenta più che mai necessaria la sostituzione in parte, nell'economia dell'azienda agraria, di quelle colture che dànno alla stessa un carattere di uniformità, e che sono fonte di forti preoccupazioni, con altre che, fornendo una maggiore variazione di coltura, rendano più costanti i redditi degli agricoltori.

Il commercio domanda forti quantità di frutta; prova ne sia l'alto costo che le stesse raggiungono oggi sul mercato, costo che spesso non è affatto in relazione con il loro intrinseco valore. E ciò che si dice per le frutta si può ripetere per gli ortaggi.

Criteri a cui devono uniformarsi le Mostre.

Più che mirare con queste mostre a favorire il dilettante, che altro scopo non ha se non quello di aumentare sempre più il numero delle sue varietà, bisognerà cercare di indirizzare la frutticoltura a produrre per il com-

mercio e l'esportazione varietà di frutta di provata convenienza, così per le loro qualità intrinseche di bontà, produttività, epoca di maturanza, ecc., come per quelle estrinseche riguardanti l'adattamento al clima e al terreno: poche varietà di frutta, quindi, ma che diano prodotti costanti e ricercati. Così vediamo fare nei paesi che praticano su larga scala l'esportazione delle frutta: Il Piacentino, noto in tutta Europa per le sue uve da tavola, si tiene alla produzione di poche varietà pregiate e di facile conservazione, e cioè la Verdea, il Besgano nero e il Besgano bianco. Il Veronese è celebrato per le pere Spinacarpi; Bolzano per le mele Rosmarine. Così la nostra Slavia tende ora a produrre estesamente la *mela Zeuka*, che si è aperta già, con successo, la via dell'esportazione. Esempi bellissimi di frutticoltura industriale sono dati dai pometi di Fanna. Il mercato delle ciliegie e delle susine del Friuli raggiunge entità ragguardevolissime.

Lo stesso criterio, insomma, che informa una razionale viticoltura, la produzione, cioè, di pochi tipi di vino costanti e atti al commercio, deve guidare il frutticoltore nella produzione delle frutta, se vuole trovar modo di collocare sempre e con vantaggio i suoi prodotti.

La frutticoltura industriale deve tenersi, in via generale, alle qualità provate ed apprezzate ed aggiungere qualcheduna di nuova solo dopo anni di larga esperienza.

La maggiore importanza si dovrà dare alla produzione di mele e pere invernali, che offrono un largo periodo per la vendita e sono, perciò, le più facilmente commerciabili, non trascurando, d'altra parte, quelle primaticcie, sempre bene pagate dal consumatore.

Questo per le frutta: ma anche la produzione degli *ortaggi* si dovrà sempre più allargare, specialmente per opera degli agricoltori vicini alla città, ove i prodotti da orto trovano sempre un largo e vantaggioso smercio, per l' importanza che i vegetali hanno oggi assunto nell' alimentazione umana. E non solo per il consumo cittadino si dovrà pensare, ma altresì, e maggiormente, per l'esportazione, che già anche da noi ha assunto notevole importanza, in modo speciale con gli *asparagi*, e che molto di più potrebbe svilupparsi, purchè i nostri ortolani producano quanto dagli esportatori si richiede.

Anche le Mostre di giardinaggio — che rappresentano oggi una industria assai lucrosa — dovrebbero assumere quel carattere di periodicità, che sopra abbiamo ricordato nei riguardi delle frutta e degli ortaggi. La coltivazione delle *viole mammole*, ad es., che sono una *specialità friulana*, potrebbe, col mezzo delle Mostre, maggiormente estendersi e alimentare un commercio lucrosissimo per la nostra provincia, ove pare che il profumatissimo fiore trovi l' ambiente più adatto di sviluppo. La violetta di Parma, meno bella e profumata della viola mammola friulana, deve molta della sua fama alla grande ed efficace *réclame* che se ne fa.

Esito delle mostre e appunti critici.

Ed ora una domanda. Hanno corrisposto le Mostre all'aspettativa in esse riposta? Dire che sieno state una rivelazione, sarebbe esagerare. Dire che anche in Friuli si può fare e si fa della buona frutticoltura e riconoscere come un solerte Comitato abbia saputo in brevissimo tempo organizzare una Mostra più che degna, è la verità.

Ma alcuni appunti è pur lecito e necessario fare, per indicare eventuali criteri di maggiore severità da cui la Giurìa ha ritenuto di dovere questa volta in parte derogare, in considerazione che la Mostra del 1908 fu organizzata in breve tempo. È necessario, infatti, far comprendere anzitutto l'importanza di tali Mostre agli agricoltori, per farle entrare poi veramente nelle loro abitudini e metterli in grado di concorrere meglio preparati, per ciò che riguarda la presentazione dei prodotti, e specialmente la loro esatta nomenclatura.

A quest' ultima, però, si dovrà dare in seguito la massima importanza, poichè è molto meglio non sapere, che sapere male, specialmente per coloro che considerano tali Mostre come un luogo di studio — ciò che dovrebbero realmente essere — per conoscere varietà che ignorano. Ora, il formarsi una idea sbagliata sopra una data varietà di frutta, per una errata *nomenclatura ufficiale*, come sarebbe quella che viene presentata a una Mostra, può far nascere il caso di chi, ricorrendo a vivaisti per avere una pianta di una data varietà, si trovi deluso al momento della fruttificazione per trovarne un'altra; ciò che può riuscire di danno anche per gli stabilimenti venditori, e gettare su di essi un ingiustificato discredito.

Alcuni espositori si presentarono con mostre modeste. Ma in questo caso la Giurìa non ha ritenuto dover essere eccessivamente severa, per le considerazioni già fatte. Essi potranno in avvenire o escludersi da sè, o, spinti dall'emulazione, curare meglio i loro prodotti. In frutticoltura la preparazione della merce ha infatti un' importanza capitale. Ora, il *preparare le frutta per la Mostra*, non vuol dire ingannare la buona fede dei giurati, ma dare una reale spinta a meglio produrre; quello infatti che si fa per una data occasione, non può non entrare un po' alla volta nelle buone pratiche abituali.

Si potrà del resto in prossime mostre usare una certa severità nell'accettazione.

Ha riscontrato pure le Giurìa una certa diffusione, nella Mostra, di varietà poco pregiate e che sarà bene vengano un po' alla volta eliminate dalla coltivazione e sostituite con varietà migliori.

Un altro criterio, a cui dovrebbe cercare il più possibile di uniformarsi la Giuria, è quello della premiazione, in base all'entità della produzione; importanza ben diversa ha infatti una produzione in grande di frutta, con l' inten-

dimento di incrementare il commercio, che non una coltivazione di poco conto.

In altri termini dovrebbe la Giuria essere messa in grado, limitatamente sempre alla possibilità, di poter avere dati sommari sulla entità della produzione di chi espone, una specie di *certificato di origine* che accompagni i prodotti esposti, come d'altra parte si ebbe già a notare qualche caso in questa Mostra, per es. quello lodevolissimo del Campicello della Scuola di Ovaro, che accompagnò le proprie frutta con la documentazione scritta dell'avvenuto distacco delle stesse dalle piante del campicello, a mezzo di certificato rilasciato in presenza dell'Amministrazione comunale e della Presidenza del locale Circolo Agricolo.

Potrebbe all'uopo il Comitato mettersi a tempo in relazione coi frutticoltori della provincia e invitarli a presentare alla Mostra i loro prodotti, accompagnati da indicazioni reali intorno alle loro coltivazioni.

Eventuale aggiunta di nuove categorie al programma delle Mostre.

Una categoria che dovrebbe essere aggiunta al programma delle Mostre future, è quella delle *frutta conservate*, in special modo delle susine pelate o prunelle, che ora si preparano, ma solo limitatamente, nei distretti di Cividale e S. Pietro al Natisone, mentre potrebbero esser lavorate in tutta la regione collinare della nostra provincia, ove è estesa la coltivazione del susino.

Tale industria, che nello Stato nostro vicino alimenta un commercio lucrosissimo, potrebbe anche da noi largamente diffondersi, quando gli esempi, che ora sono ancora isolati, e per di più in mano degli incettatori esteri, fossero messi a conoscenza di tutti.

Le uve da tavola, poi, che anche quest'anno erano largamente rappresentate alla Mostra e la di cui coltivazione, per mezzo del Consorzio Antifillosserico Friulano, va ora rapidamente diffondendosi, potrebbero, in un avvenire prossimo, dare luogo a un reparto speciale, importantissimo e vasto, delle Mostre autunnali.

Con lo scopo sempre di favorire la esportazione delle frutta — e nello stesso tempo le piccole industrie locali — sarebbe utile aggiungere alle Mostre avvenire anche una *categoria speciale per gli imballaggi*: ceste, cassette, ecc., che potrebbero, in considerazione della forte diffusione che in Friuli ha raggiunto, per opera delle Scuole dei cestari, l' industria del vimine, alimentare anche un redditivo commercio verso quei paesi che praticano l'esportazione delle frutta. È del più grande interesse, infatti, studiare un tipo di imballaggio razionale, economico e, nello stesso tempo, di una certa eleganza, per le esportazioni specialmente all'estero.

L'organizzazione di queste Mostre potrebbe essere completata con l'aggiunta al Comitato, di un *Sottocomitato permanente* di persone tecniche, incaricate dello studio delle varietà di frutta coltivate in Provincia. Si potrebbe fare, così, opera veramente proficua per la locale frutticoltura.

Non mancherebbe certamente in tutto ciò l'appoggio da parte delle istituzioni agrarie, e i dati raccolti potrebbero fornire un ottimo materiale, da completarsi, poi, con lo studio di eventuali centri di esportazione dei prodotti.

A questo proposito, è bene notare come, nei riguardi delle uve del Friuli, è in corso, per opera del chiarissimo prof. G. Molon, della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, uno studio sistematico delle uve di Ramandolo, celebrato per il vino dello stesso nome, che viene prodotto da una varietà del vitigno Verduzzo, non ancora bene definita.

Fatte queste brevi premesse e considerazioni, ritenute necessarie dalla Giurìa per la giustificazione del suo operato e per un eventuale ulteriore perfezionamento delle Mostre avvenire, passiamo senz'altro all'elenco delle premiazioni.

Elenco delle premiazioni.

La Giurìa delle Mostre di Frutticoltura, Orticoltura e Giardinaggio, composta dai signori Armellini Luigi, presidente — Mizzau Giuseppe, vicepresidente — Lucchini Lucchino — Dorigo dott. Domenico — Dorta dott. Iachen, segretario-relatore, ha avuto dal Comitato l'autorizzazione di aggiungere, per ragioni speciali, alle altre premiazioni, i seguenti diplomi:

Grande diploma di onore e di merito, allo Stabilimento Agro-Orticolo "SAO", che si presentava fuori concorso, per le collezioni di frutta, ortaggi, fiori in vaso e recisi, piante da serra e da giardino.

Diploma di onore, al Consorzio Antifillosserico Friulano, per la mostra di barbatelle bimembri di varietà d'uve da tavola e da vino coi relativi prodotti.

Diploma di onore, al R. Laboratorio di Chimica Agraria, già R. Stazione Agraria, per gli apparecchi di controllo per le analisi delle sementi e per le collezioni di semi.

Diploma di merito, alla collezione di frutta propagandate e diffuse dal fu F. Cantarutti, appassionato e studioso frutticultore a cui il Friuli deve importanti studi di frutticoltura.

Diploma di medaglia d'oro, all'Amministrazione del Fallimento Stroili-Pasquali di Gemona per collezioni di uve da tavola e di pere.

Diploma di benemerenza, al Circolo Agricolo di Tarcento, per la propaganda fatta nella zona di sua influenza al buon esito della Mostra.

Diploma di merito, al sig. Gasparini, giardiniere municipale, per i lavori di decorazione dei locali delle Mostre.

Quanto alle 100 lire della Cassa di Riparmio, il Comitato aveva disposto che tale importante premio fosse assegnato al migliore gruppo di ortaggi, presentato alla Mostra da orticultori del Suburbio di Udine. Vista, però,

l'importanza del premio, in considerazione delle Mostre, la Giurìa ha ottenuto dal Comitato l'autorizzazione a dividerlo in più premi, che vennero così disposti:

1 primo premio da. . . . . L. 40
2 secondi premi da. . . . . L. 25
1 terzo premio da . . . . L. 10

Passiamo ora alla specificazione delle altre premiazioni:

FRUTTICOLTURA.

Medaglie d'oro. — Amministrazione Giovanni Sbuelz in Savorgnan del Torre, del Ministero di Agric. Ind. e Comm. Oltre che per i prodotti esposti: uve da tavola e da vino, pere, mele, pesche, noci, nocciole, cocomeri, ecc., in considerazione delle benemerenze della stessa in favore della locale frutticoltura. Il sig. Giovanni Sbuelz ha iniziato, infatti, una estesissima piantagione di fruttiferi sui colli di Savorgnan di Torre (Povoletto) così che la sua azienda si può ritenere come il miglior esempio di frutticoltura industriale. — Coletti Giuseppe di Alnicco, del " S A O ", per collezione di pere. — Loi Pietro di Pagnacco, del Municipio di Pagnacco, per frutta. — Caratti co. Andrea di Pocenia, del Municipio di Pavia, per collezione uve da tavola. — Rechsteiner cav. uff. Federico di Piavon d' Oderzo, per collezione uve da tavola, della Banca Popolare Friulana.

Medaglie d'argento dorato. — Clavora Giovarni di Rodda, del Municipio di S. Daniele, per mele e pere. — Campicello della Scuola di Ovaro, del Municipio di S. Daniele, per frutta. — Mizzau Luigi di Beano, dell'Associazione Agraria Friulana, per collezione pere. — Veritti Angelo di Paradiso (Pocenia), del Municipio di Pordenone, per uve da vino. — Giardiniere dell'Amministrazione Pecile di S. Giorgio della Richinvelda, del sig. G. Sbuelz, per frutta.

Medaglie d'argento. — Azienda cav. dott. D. Rubini di Spessa (Cividale), del Comune di Cividale, per frutta. — Michelini Camillo (azienda co. Agricola) di Risano, del Comune di S. Daniele, per cedri. — Billia Lccia di Pagnacco, del Comune di S. Daniele, per ortaggi. — Girolami Giuseppe di Fanna, del Ministero, per frutta. — Biasutti dott. Giuseppe e ing. Giulio di Villafredda, del Ministero, per frutta. — Cussig Pietro di Oltretorre, della Banca Cooperativa, per frutta. — Angeli Fratelli di Tarcento, del Circolo Agricolo di Tarcento, per frutta. — Rovere Luigi di Coia, del Circolo Agricolo di Tarcento, per frutta. — Ballico Enrico di Spilimbergo, del Ministero per pere. — Di Lorenzo Giovanni di Precenicco, del Comune di Pordenone, per frutta. — Magrini dott. Arturo di Ovaro, del Ministero, per mele e pere. — Ragogna co. Antonio di Torre di Pordenone, del Municipio di Udine, per per uve. — Masotti cav. Ugo di Pozzuolo, dell'Associazione Commercianti e Industriali, per mele. — Zanuttig Maria di Moimacco, dell'Associazione Commercianti e Industriali, per fragole. — D' Este Riccardo di Udine, della Camera di Commercio, per uve da tavola. — Grillo dott. Umberto di Martignacco, della Camera di Commercio, per frutta. — Springolo Fratelli di San Vito al Tagliamento, dell' Unione Esercenti, per pesche. — De Brandis conte cav. dott. Enrico di S. Giovanni di Manzano, del Ministero, per uve. — Coan Giuditta di Cimetta, dell' Unione Esercenti per frutta e ortaggi.

Medaglie di bronzo. — Del Mestre Lino di Pagnacco, (piccola) del Comitato, per frutta. — Colonia Alpina di Frattis, (grande) del Ministero, per frutta di montagna. — Codutti Pietro di Pagnacco, (gr.) della Deputazione Provinciale, per noci. — Toniutti Giuseppe di Nogaredo, (gr.) dell'Associazione Agraria Friulana, per frutta. — Floreano Leonardo di Trasaghis, (gr.) dell'Associazione Agraria Friulana, per pere. — Gragnano Carlo di Udine, (pic.) del Comitato, per uva da vino. — Tomada Alessandro di Villafredda, (pic.) del Comitato, per uva da vino. — Gussig Valentino di Oltretorre, (gr.) del Comitato, per frutta. — Dri Domenico di Ramandolo, (gr.) del Comitato, per mele. — Coos Pietro di Ramandolo, (pic.) del Comitato, per frutta. — Coianiz Costantino di Tarcento, (pic.) del Comitato, per frutta. — Miani Pietro di Villafredda, (pic.) del Comitato, per uve da vino. — Della Giusta ab. Paolo di Tarcento, (pic.) del Comitato per frutta. — Treppo Tisin Valentino di Sedilis, (pic.) del Comitato, per frutta. — Ceschia Giacomo di Nimis, (pic.) del Comitato, per uve da vino. — Antonini Giovanni di Casali Cormor (Udine), (pic.) del Comitato, per frutta. — Cimbaro Maria di Ciseriis, (pic.) del Comitato, per frutta. — Canciani dott. Giacomo di Varmo, (gr.) del Ministero, per pere. — Menis Pietro di Udine, (pic.) del Comitato, per cocomeri. — Joan Nicolò di Gonars, (gr.) del Circolo Agricolo di Tarcento, per cocomeri. — Beltramelli Leonardo di Villafredda, (pic.) pel Comitato, per frutta.

ORTICOLTURA.

Premi in denaro. — Vittorio Domenico di Udine, I. premio di L. 40 per ortaggi. — Di Giusto Domenico di Udine, II. premio di L. 25 per ortaggi. — Milocco Giuseppe di Godia, II. premio di L. 25 per ortaggi. — Fosca Angelo di Udine, III. premio di L. 10 per ortaggi.

Medaglie di bronzo. — Nonis Pietro di Udine, del Circolo Agricolo di Tarcento, per zucche. — Cressatti Marzio di Udine, del Circolo Agricolo di Tarcento, per barbabietole. — Cosattini Renzo di Alnicco, del Circolo Agricolo di Tarcento, per peperoni.

GIARDINAGGIO.

Medaglie d'oro. — Stabilimento G. Rho & C.° di Udine, del Municipio di Cividale, per piante ornamentali da giardino. — Beggio Giuditta di Padova, del Comitato, per coltura mughetti. — Limonta Giovanni, giadiniere del "SAO„ di Udine, del Municipio di Pavia, per corona.

Medaglie d'argento dorato. — Beggio Giuditta di Padova, del sig. G. Sbuelz, per paniere in fiori.

Medaglie d'argento. — Beggio Giuditta di Padova, del Municipio di Udine, per decorazioni di tavola. — Limonta Giovanni di Udine, del Ministero, per canestro. — Stabilimento G. Rho & C.° di Udine, della Deputazione Provinciale, per fiori recisi. — Idem, del Municipio di Udine, per piante in vaso.

Medaglie di bronzo. — Montoli Carlo di Udine, del Ministero, per decorazioni da tavola. — Limonta Battista di Udine, della Deputazione Provinciale, per palma (lavoro in fiori). — Billia Lucia di Pagnacco, (gr.) del Comitato, per piante ornamentali.

MACCHINE.

Medaglia d'argento. — Mamoli Glauco, rappresentante la Casa Gasser di Vienna, del Municipio di Buttrio, per macchina innestatrice.

Dott. I. Dorta — *Relatore.*

Mostra Bovina Distrettuale di Latisana.

(15 settembre 1908).

Relazione del Comitato Ordinatore.

Dal 1899, anno in cui si teneva in Latisana per iniziativa del Circolo Agrario una Esposizione Bovina, più nessuna manifestazione zootecnica aveva incoraggiato l'allevamento bovino, che pure nel nostro Distretto è fonte di alti guadagni, specialmente dopo che con lodevole indirizzo, gli agricoltori si sono dati all'incrocio continuato con tori Simmenthal e Friulano Simmenthal.

Per affermare i pregi di tale razza ormai predominante, per fare risaltare i miglioramenti ottenuti, e allo scopo di sospingere più rapido il progresso rianimando negli allevatori lo spirito di emulazione, la Sezione di Latisana della Cattedra Ambulante Provinciale di Agricoltura, faceva proposta al Circolo Agrario di Latisana nella riunione appositamente indetta il 4 maggio 1908, di costituirsi assieme in Comitato promotore di una *prima Mostra Bovina Distrettuale della razza jurassica a manto bianco rosso di tutte le gradazioni.* La proposta fu di buon grado accettata, e subito si passò alla nomina del Comitato Ordinatore che risultò formato dai signori Ambrosio Domenico, Ambrosio Ernesto, Ballarin Domenico, Boschieri dott. Jonio, Caratti co. Andrea, Cavazzana Carlo, Chesini Giacomo, Codroipo co. Girolamo, Colombatti co. Alfonso, Cristofoli dott. Remo, De Asarta co. ing. Vittorio, Di Lorenzo cav. Giovanni, Donati Ernesto, Fabbro Lorenzo, Fabbris Riccardo, Fanton Felice, Galeazzi cap. Galeazzo, Gaspari cav. Giorgio, Lucco dott. Dante, Marchetti Francesco, Marsoni Giovanni, Michieli Guido, Otellio co. Settimio, Panizzi dottor Giovanni, Peloso Gaspari cav. Diodato, Peloso Gaspari Gaspare, Pertoldeo ing. Andrea, Picottini Aristide, Pittoni Antonio, Pittoni Domenico, Rossetti Ermanno, Samueli Umberto, Sellenati Marco, Veritti Angelo, Zanin dott. Giovanni, Zanon Giorgio, Zanon Giuseppe.

Il Comitato nella sua prima riunione del 17 maggio 1908, nella quale si trattò argomenti di massima riguardanti la Mostra, nominava a presidente il sig. Gaspari Peloso Gaspare, presidente del Circolo Agrario di Latisana, e a segretario il dott. Giovanni Panizzi titolare della Sezione di Latisana della Cattedra Ambulante.

Successivamente il Comitato si riuniva il 17 agosto per le disposizioni di dettaglio e modalità della Mostra; e da ultimo il 3 gennaio 1909 per disposizioni relative alla premiazione da tenersi nel giorno stesso, e per il suo scioglimento.

Programma e regolamento furono concretati secondo le disposizioni dettate dalla Deputazione Provinciale. Si ritenne però opportuno aggiungere una classe per vacche di età superiore ai 5 anni, e di estendere la Mostra anche alle pariglie di buoi da lavoro, sempre di razza jurassica.

Le numerose richieste di sussidi avanzate furono tutte accolte favorevolmente.

I Comuni del Distretto contribuirono per totali L. 540, così ripartite :

Latisana 300, Ronchis 50, Muzzana 50, Precenico 40, Teor 40, Rivignano 40, Pocenia 20.

Le istituzioni Agricole del Distretto per L. 650, e cioè: Circolo Agrario di Latisana L. 500, Circolo Agricolo di Palazzolo L. 100, Circolo Agricolo di Rivignano L. 50. Inoltre la Deputazione Provinciale L. 300, Associazione Agraria Friulana L. 50 tre medaglie d'argento e una di bronzo; Banca Mutua Cooperativa di Latisana L. 100 e una medaglia d'oro; Ministero di Agricoltura L. 500, una medaglia d'oro, 8 d'argento, 8 di bronzo; Banco Dep. e Prestiti di Latisana una med. d'oro; Circolo Agricolo di Codroipo una med. d'oro; co. Lionello di Hierschel una medaglia d'oro; Cav. Giorgio Gaspari L. 50, e due medaglia d'argento, cap. Galeazzo Galeazzi L. 40; Cav. Giovanni di Lorenzo L. 10; Domenico Ballarin due medaglie di bronzo.

A tutti questi donatori il Comitato deve viva riconoscenza inquantochè a loro si deve se fu possibile stabilire una premiazione superiore a quella di qualsiasi altra Mostra Bovina consimile sino ad ora effettuatasi in Provincia, comprendendo essa 73 premi rappresentanti complessivamente da L. 1400 in danaro, 6 medaglia d'oro, 20 d'argento, 19 di bronzo, 45 diplomi, 29 menzioni onorevoli.

Della Commissione di Scelta fecero parte oltrechè il dott. Panizzi, i veterinari del Distretto e numerosi agricoltori dei singoli Comuni. I lavori di questa Commissione iniziati nella seconda quindicina di Maggio, dovettero continuare sino alla vigilia della Mostra, e fu lavoro lungo e paziente.

Non bastava scegliere gli animali degni di essere esposti, occorreva anche persuadere gli allevatori a condurli sulla Mostra; e mentre si dovette rifiutare iscrizione ad alcuni proprietari che desideravano comparire con animali a difetti troppo salienti, si dovette d'altro lato durare lunga fatica a persuaderne moltissimi altri che, possedendo belli ed ottimi tipi, a nessun costo volevano adire alla Mostra. E fu precisamente il lavoro di propaganda e di persuasione condotto stalla per stalla, che richiese tempo e fatica alla Commissione di scelta. Infine in grazia della buona volontà e costanza di questa Commissione, e al lavoro assiduo parallelamente svolto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Latisana, fu possibile assicurare il concorso di 302 animali scelti, rispondenti tutti ai caratteri di razza voluti dal regolamento, e che sulla Mostra vennero così ripartiti:

Categoria maschi	. . . .	N.	9
Categorie femmine:	vitelle da 1 anno a 1 anno e $^1/_2$	„	67
	giovenche da 1 anno e $^1/_2$ a 2 $^1/_2$	„	30
	vacche da 2 anni e $^1/_2$ in avanti	„	58
Buoi apparigliati	da lavoro da due anni in avanti	„	84
Buoi da lavoro e vitelli d' allevamento fuori concorso		„	54

Il numero considerevole di concorrenti e la provenienza loro da ogni parte del Distretto, fanno prova dell'interessamento generale che la Mostra ha saputo al fine conquistare da parte degli allevatori; constatazione questa tanto più incoraggiante quando si esaminino le tavole delle premiazioni, dalle quali si rileva come il merito vada pure ripartito pressochè uniformemente per tutto il Distretto, ciò che dimostra la diffusione di progressi raggiunti.

La Giuria fu composta dei Sigg.:

Giovanni Disnan, (presidente), Dott. Uff. G. B. Romano (relatore), cav. dott. Giorgio Gattorno, dott. Giacomo Canciani, dott. Enrico Marchettano, dott. Ercole Ferrari, dott. Umberto Selan, dott. Tullio Zandonà, dott. G. B. Colesan, Cav. Uff. Prof. Antonio Rossi, Lucchino Luchini, Achille Pez, Domenico Dean, Paolo Fontana.

Gli allevatori di alcuni Comuni fra cui notiamo specialmente Pocenia, Teor, e Rivignano, ove la Commissione di scelta ebbe a rilevare ottimi animali, non intervennero alla Mostra con tutti gli animali iscritti. Accenniamo a questo fatto, perchè sarebbe desiderabile riscontrare negli agricoltori uno slancio maggiore in simili occasione di Concorsi e Mostre, che tornano di onore e lucro a molti di educazione e istruzione a tutti.

È apatia, più che inutile modestia, voler tenere celati i propri meriti non presentando in pubbliche gare ciò che lavoro, intelligenza e sacrificio di danaro ha dato raggiungere al dissopra della comune media, quando ancora non possa venir ritenuto egoismo l'allontanare dalla discussione e dalla constatazione degli altri i buoni esempi che con vantaggio agiscono sempre sulla generalità.

Ad ogni modo la diserzione dei pochissimi, che ora non possono non essersi persuasi dell'errore commesso, non ha per nulla danneggiato l'esito della Mostra che possiamo dire veramente completo sia per la sua organizzazione, sia pel raggiungimento dei suoi scopi ai quali non era estraneo il dimostrare come la produzione bovina del nostro Distretto, al pari di quella d'altri della Provincia, oltre rispondere alle esigenze della agricoltura locale, per i progressi raggiunti può contribuire ad alimentare quella viva fonte di miglioramento bovino italiano, che è l'allevamento friulano. Se non tutti sono arrivati, tutti sono incamminati su tale strada.

Il Comitato Ordinatore, compiacendosi dei risultati ottenuti dal suo lavoro, s'augura che fra brevi anni un'altra Mostra che trovi eguale largo appoggio morale e materiale di Associazioni, Enti pubblici e privati benemeriti, affermi un nuovo passo compiuto verso la formazione di quel ricco patrimonio zootecnico che sta nelle aspirazioni di quanti hanno a cuore il benessere della nostra agricoltura.

G. Peloso-Gaspari, *presidente.*
dott. G. Panizzi, *segretario.*

Relazione della Giuria.

On. Comitato Ordinatore della Mostra Bovina Distrettuale di

LATISANA.

La Giurìa, nel rassegnare la precisa graduatoria delle proposte premiazioni di codesta Mostra Bovina, premette un sincero plauso all'organamento della Mostra stessa e ai concetti che la ispirarono.

E a rilevarsi con vera compiacenza, come i progressi raggiunti nell'industria del bestiame bovino abbiano concesso anche a codesto importante Distretto di compiere una rassegna di bestiame esclusivamente della razza Jurassica a manto pezzato bianco e rosso, con soggetti tutti nati e allevati in provincia.

Concorrono immensamente al buon esito delle mostre gli accurati lavori preparatori da parte del Comitato, e la razionalità del programma.

Nel caso concreto della Mostra di Latisana, emergono questi due fattori, e la pratica divisione in Categoria e Classi agevola il compito dei Giurati, e rende nello stesso tempo più pratico — per gli allevatori — quel confronto fra soggetti confrontabili, ch'è da riguardarsi come uno dei mezzi più efficaci di istruzione delle mostre.

Il programma, chiarissimo in ogni sua parte, conteneva due note assai opportune. Con una si preveniva il caso desiderato che alla Mostra si presentassero anche i riproduttori importati dall'estero e da altre provincie; ciò avrebbe dato modo alla Giuria e agli allevatori di emettere in proposito un giudizio. Ma giustamente stabiliva il programma che tali animali non dovessero confrontarsi coi soggetti di produzione locale, e che ad essi non venissero corrisposti premi in denaro, inquantochè si sarebbe in tal modo irrazionalmente stornata una parte dei fondi — assai limitati — di cui disponeva il Comitato.

Data però la distanza dall'unico centro importante di allevamento ove si hanno riproduttori importati dall'estero, i proprietari non poterono corrispondere all'invito loro rivolto.

Altra nota importante del programma, era quella riferentesi all'età dei soggetti esposti. Nella nostra provincia si va diffondendo l'uso di produrre attendibili certificati di nascita, ma non ancora al punto di poter esclusivamente su questi fondare le iscrizioni degli animali alle diverse Classi. Del resto abbiamo constatato che il Comitato Ordinatore, a mezzo della sua Commissione di scelta preventiva, aveva raccolto — animale per animale — i maggiori dati possibili su apposite schede di iscrizione, ed agevolato il compito della Giuria con un preventivo esame delle tavole dentarie.

Opportunamente l'art. 9 del Regolamento speciale per la Mostra, determinava che la Giuria formulasse il suo giudizio ricorrendo all'ausilio delle misurazioni pei soggetti di maggior rilievo e di età superiore ai 18 mesi.

Tali misurazioni affidate a un gruppo speciale di giurati, vennero eseguite

su soggetti maschi e femmine. Si verificò anche in questa circostanza perfetto accordo fra il giudizio degli incaricati dell'esame ad occhio, e i risultati ottenuti dalle misurazioni.

La Giuria, divisa in Sezioni, affidò l'incarico delle misurazioni ai giurati Luchini, dott. Selan e al relatore dott. Romano, i quali tre giurati poi fecero parte di altre Sezioni per la classifica ad occhio.

I tori e torelli furono esaminati dal presidente sig. Disnan, dott. Gattorno, dott. Romano, e dott. Selan. Le vitelle da 6 mesi a 1 anno dal sig. Disnan, dott. Gattorno e dott. Romano. Le vitelle da 1 anno a 1 anno e mezzo dal sig. Dean, dott. Marchettano e dott. Zandonà. Le giovenche da 1 anno e mezzo a 2 e mezzo dai sigg. Pez, Fontana e dott. Colesan. Le altre femmine bovine di età maggiore dai sigg. prof. Rossi, dott. Canciani, dott. Ferrari. Le pariglie di buoi da lavoro dai sigg. dott. Colesan, Dean, Fontana, Pez, dottor Marchettano, dott. Zandonà.

Nella *Categoria maschi,* si erano promessi i premi di incoraggiamento per torelli da 6 mesi a un anno (Classe A.), ma anche per la incertezza di giudizio sui soggetti giovani, non venne fatta nessuna proposta di assegnazione di premio. Invece nella Classe B. (torelli da 1 anno a 1 anno e mezzo) oltre ai premi stabiliti dal programma si propose ne si conferito altro al soggetto n. 1; così del pari per la Classe C. (tori da 1 anno e mezzo a 2 e mezzo), nella quale emerse il toro n. 7 con 34 $^1/_2$ quarantesimi. Crede la Giurìa che il Comitato potrà tenere conto della proposta di questo maggior numero di premi nelle Classi B. e C. compiendo al caso degli storni.

Nè si fece fatica nell'assegnare i premi determinati per la Classe D. (tori da 2 anni e mezzo a 4 anni) nella quale si distinsero il n. 9 e 2 che la Giuria classificò rispettivamente con 35 $^1/_2$ e 34 $^1/_2$, essendo quattro i giurati. Lode quindi ai proprietari e allevatori di così buoni soggetti.

Per la *Categoria femmine* in ogni Classe si ebbero numerosi soggetti da prendere in considerazione, e per taluni devesi aggiungere il vivo compiacimento dei giurati nell'esprimere il proprio giudizio.

Fra le vitelle da 6 mesi a 1 anno (Classe A.), il n. 8 emergeva ottimamente. Se i soggetti di questa età fossero lasciati più liberi nei loro movimenti, e se si potesse adottare la desideratissima pratica dell'alpeggio, i nostri giovani animali rivaleggerebbe con molti di altri Stati, e ciò tanto più può dirsi di codesto territorio, dove non si lesina sulla concessione del latte e sull'apprestamento di abbondante foraggio. Moto occorre per gli animali, e non si tengano invece obbligati con la catena a ripiegare in basso la testa e il collo il che impedisce il buon sviluppo anteriore, i buoni appiombi e la diritta spina dorsale.

La Classe B. (vitelle da 1 anno a 1 anno e mezzo) numerosa, ebbe molti soggetti che la Giuria ritenne meritevoli di punti 27, 26, 25, 24.... trentesimi e rincrebbe non poter continuare la enumerazione dei degni di premio, visto che si avrebbe ecceduto nelle preventivate concessioni di denaro promesse dal programma.

La Classe C. (giovenche da 1 anno a 1 anno e mezzo a due anni e mezzo,

ebbe il n. 9 classificato con punti 27 $^1/_2$ su trenta, e i n. 17 e 3 di quasi uguale merito; benissimo pure tutti gli altri.

Anche in questa Classe si sarebbe potuto avanzare proposta per ulteriori distinzioni.

Nella Classe D. (vacche da 2 anni e mezzo a 5) vengono pure rimarcati vari ottimi soggetti e le classificazioni che riguardano i soggetti n. 11, 12, 6 fanno onore ai rispettivi proprietari.

In questa Classe la Giuria si è soffermata a rilevare che, dato il miglioramento già raggiunto nell'industria bovina in codesto Circondario, conviene aumentare il rigore per i difettosi attacchi di coda. Già in altre esposizioni (Udine, Codroipo, Spilimbergo....) la Giuria dichiarò apertamente di non tollerare tale difetto e di voler diminuire sempre più la tolleranza che si ha nelle misurazioni, eccependo da premi i soggetti che risultano avere l'attacco della coda anche a soli 7 8 cm. in più della misurazione del garrese. Tal volta gli animali vengono esclusi pel difetto di insellatura. Se trattasi di vacche gravide o vacche che hanno figliato, è tollerabile una minor altezza a metà schiena e alla croce in confronto del garrese, ma è a notarsi come il difetto comparisce assai più rimarchevole quando l'inserzione della coda sia troppo alta. Raccomandiamo quindi che il difetto venga combattuto. E tanto più conviene insistere quando tale difetto è collegato con la fasciatura retro-scapolare, la quale è spessissimo conseguenza di quella mancata ginnastica funzionale a cui si è fatto cenno parlando degli animali giovani.

La Classe E (vacche da 5 anni in avanti) porse occasione di vedere le madri di altri prodotti esposti e premiati nelle precedenti Classi; e la Giuria non ebbe difficoltà a graduare molti soggetti notevoli.

In questo genere di mostre rivestono speciale importanza i *Gruppi*.

Emerse notevolmente il gruppo dell'Amministrazione co. Zoppola di Chiarmacis, completo in ogni sua parte con 19 capi singolarmente esposti nelle varie Classi delle altre Categorie, e altri 40 capi — fuori concorso — quale completamento. Il completamento era fatto precisamente nel senso di mostrare gli animali da lavoro nati e allevati in quella Amministrazione. Oltrechè pel numero il gruppo dell'Amministrazione dei co. Zoppola è rimarchevole per la grande uniformità e la notevole purezza.

Riconosciuto il grande merito nei signori proprietari, la Giuria non può a meno di rilevare che valente cooperatore in quella Azienda si è l'appassionato agente sig. Giuseppe Zanon che si dimostra meritevole di venire annoverato tra i primi allevatori della provincia, per l'applicazione delle più razionali cure di allevamento, dal buon governo alla costante, intelligente selezione, accompagnata da periodici rinsanguamenti con puri sangue Simmenthal originari.

Se la Giuria si permette di segnalarlo e di raccomandare uno speciale plauso e possibilmente una distinzione, ciò è semplicemente atto doveroso che — unanime — è lieta di compiere.

Rimarchevoli furono pure i gruppi del sig. Ernesto Donati di Latisana e del sig. Francesco Pittoni pure di Latisana.

Fecero contorno alla Mostra e richiamarono l'attenzione della Giuria, le *pariglie dei buoi da lavoro* da 2 a 4 anni (Classe A.) e da 4 anni in avanti (Classe B.).

Se coloro che vanno affermando essere disadatto al lavoro il bestiame di tipo jurassico avessero esaminato i buoi esposti, dovrebbero ricredersi: scheletro, muscolatura, taglia, buoni appiombi, buona unghia... tutti i requisiti richiesti negli animali da lavoro, non erano certo deficienti nei soggetti presentati in questa Categoria.

Le pariglie n. 30 e n. 29 Classe A. e le pariglie n. 5 e n. 6 Classe B., e con loro numerose altre, rimarranno spesso menzionate dai visitatori della Mostra per l'impressione rimarchevole che tutti si ebbero.

In complesso erano 42 pariglie, e la Giuria fu invero imbarazzata nella scelta dei premiati. E da notare che gli animali da lavoro in gran parte erano stati tolti dal campo e senza preparazione condotti alla Mostra; ed è così che più schietto e sincero torna l'apprezzamento per i visitatori, e di ciò è obbligo il tenerne conto.

Nè si trascurarono i due bei gruppi fuori concorso: uno, già menzionato, dell'Amministrazione co. Zoppola di Chiarmacis di 20 pariglie di buoi da lavoro, l'altra di 14 vitelli castrati di 10-14 mesi, del cav. Giorgio Gaspari di Latisana.

Nel chiudere la breve relazione si fa augurio che, intensificando l'attiva opera zootecnica, in codesto territorio si perseveri nel prosperamento sotto ogni punto di vista, rivolgendo specialissime cure all'allevamento dei maschi riproduttori i quali vanno — tra l'altro — trattati con mezzi contentivi meno severi ed aspri di quelli apparsi sulla Mostra.

E i benemeriti della propaganda agraria e zootecnica cerchino pure ogni mezzo per rendere persuasi gli allevatori che i loro sforzi saranno tanto più sollecitamente coronati, quanto più sapranno ricorrere con ampia fiducia — nell'alimentazione — all'uso di panelli. Ciò agevolerà quella precocità che è caratteristica del tipo jurassica e dei suoi incroci, e renderà sempre migliore la perfetta armonia dello scheletro, che è la base su cui si posa ogni altro organo della complicata macchina animale.

Il Relatore

Dott. G. B. Romano.

Elenco degli animali misurati divisi per Categoria e ordinati secondo l'età.

Numero dell'animale sulla Mostra	Classe	ESPOSITORE	Nome dell'animale	Età mesi	MISURAZIONI							
					Altezze				Lunghezza del tronco	Larghezza del petto	Larghezza del bacino	Profondità del petto
					al garrese	a 1/2 schiena	alla croce	all'attacco della coda				
		Categoria Maschi.										
8	C	Fratelli Fabbro, Palazzolo	Marengo	18	1.44	1.42	1.46	1.50	1.61	0.46	0.49	0.71
7	C	Amministrazione co. Zoppola, Chiarmacis	Leone	19	1.46	1.445	1.50	1.53	1.77	0.57	0.52	0.80
9	D	Fratelli Fabbro, Palazzolo	Leone	31	1.46	1.44	1.47	1.52	1.83	0.50	0.51	0.79
2	D	Zanelli Pietro, Latisanotta	Torino	40	1.535	1.51	1.54	1.58	1.78	0.58	0.56	0.78
		Categoria Femmine.										
9	C	Amministrazione co. Zoppola, Chiarmacis	Sara	24	1.37	1.38	1.43	1.46	1.75	0.50	0.47	0.71
17	C	Amministrazione co. Zoppola, Chiarmacis	Colombina	24	1.40	1.38	1.44	1.47	1.66	0.45	0.47	0.69
3	C	Zanetti Giacomo, Pocenia	Colombina	27	1.40	1.39	1.45	1.46	1.60	0.51	0.50	0.71
31	D	Picotti Giuseppe, Latisana	Formentina	36	1.41	1.42	1.44	1.47	1.57	0.47	0.43	0.74
17	D	Basso Bondini Sebastiano, Palazzolo	Stella	42	1.44	1.41	1.45	1.49	1.74	0.49	0.45	0.71
6	D	Mauro Carlo, Rivignano	Galanda	43	1.39	1.385	1.40	1.41	1.57	0.42	0.45	0.70
12	D	Amministrazione co. Zoppola, Rivignano	Stella	48	1.45	1.45	1.44	1.50	1.68	0.50	0.50	0.74
11	D	Amministrazione co. Zoppola, Chiarmacis	Vittoria	48	1.44	1.445	1.47	1.54	1.82	0.54	0.51	0.77
1	E	Sellenati Marco, Latisana	Stella	72	1.45	1.45	1.47	1.50	1.83	0.51	0.49	0.72
17	E	Pilutti Luigi, Rivignano	Parigina	84	1.35	1.34	1.365	1.38	1.60	0.49	0.47	0.69

ELENCO DEI PREMIATI.

Categoria Maschi

Classe A. — **Torelli da 6 mesi a 1 anno.** — Nessuno meritevole di premio.

Classe B. — **Torelli da un anno a un anno e mezzo.**

1. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis. — Medaglia d' argento, L. 70 e L. 5 al bovaio, per torello *Bismark* di 16 mesi.

2. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia argento L. 50 e L. 5 al bovaio, pel torello *Vidal* di 17 mesi.

3. Odorico Francesco, Ronchis — Medaglia bronzo e L. 30, pel torello *Torino* di 17 mesi.

Classe C. — **Tori da 1 anno e mezzo a 2 e mezzo.**

1. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d' oro della Banca Cooperativa di Latisana, L. 100 e L. 10 al bovaio, per il toro *Leone* di mesi 22.

2. Fabbro Fratelli, Palazzolo della Stella — Medaglia d' argento, L. 70 e L. 5 al bovaio, per il toro *Marengo* di mesi 19.

3. Zanelli Pietro, Latisanotta — Medaglia di bronzo L. e 30 per il torello *Napoli* di mesi 20.

Classe D. — **Tori da 2 anni e mezzo a 4 anni.**

1. Fratelli Fàbbro, Palazzolo — Medaglia d' oro del Presidente del Comitato Ordinatore, L. 100 e L. 10 al bovaio, per il toro *Leone* di due anni e 8 mesi.

2. Zanelli Pietro, Latisanotta — Medaglia d' argento, L. 70, e L. 5 al bovaio, per il toro *Torino* di anni 3 e 6 mesi.

Categoria Femmine.

Classe A. — **Vitelle da 6 mesi a 1 anno.**

1. Amministrazione Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d'argento del Ministero d' Agricoltura, per una vitella di mesi 11.

2. Sburlino Giovanni, Latisana — Medaglia d' argento del Cav. Giorgio Gaspari, per una vitella di mesi 12.

3. Pittoni Francesco, Latisana — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, per una vitella di mesi 10.

4. Ignoto Giovanni, Ronchis — Medaglia di bronzo del Ministero d'Agricoltura, per una vitella di mesi 9.

Classe B. — **Vitelle da 1 anno a 1 anno e mezzo.**

1, Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d' argento del Ministero d' Agricoltura, L. 50, e L. 3 al bovaio, per la vitella *Flora* di mesi 14.

2. Zanin Angelo, Torsa. — Medaglia d' argento del Cav. Giorgio Gaspari L. 30 e L. 3 al bovaio, per la vitella *Roma* di mesi 14.

3. Collavini Valentino, Rivignano — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, L. 25, e L. 3 al bovaio, per la vitella *Stella Rossa* di mesi 18.

4. Cudin Placido, Ronchis — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, e L. 15, per la vitella *Stella* di mesi 14.

5. Vidal Vitale, Muzzana — Menzione Onorevole e L. 10, per la vitella *Colomba* di mesi 18.

6. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione Onorevole e L. 10, per la vitella *Nora* di mesi 16.

7. Donati Ernesto, Latisana — Menzione Onorevole e L. 5, per la vitella *Fagagna* di mesi 18.

8. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione Onorevole e L. 5 per la vitella *Marchesa* di mesi 16.

9. Donati Ernesto, Latisana — Menzione Onorevole e L. 5 per la vitella *Bionda* di mesi 18.

10. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione Onorevole e L. 5 per la vitella *Jole* di mesi 16.

11. Baradelle Antonio, Ronchis — Menzione Onorevole e L. 5 per la vittella *Driolassa* di mesi 16.

12. Veritti Angelo, Paradiso — Menzione Onorevole e L. 5 per la vitella *Sisile* di mesi 14.

Classe C. — **Giovenche da 1 anno e mezzo a 2 anni e mezzo.**

1. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d' oro del Banco Dep. e Prestiti di Latisana, L. 85, e L. 5 al bovaio, per la vacca *Sara* di mesi 26.

2. Fratelli Fabbro, Palazzolo — Medaglia d' argento del Ministero d' Agricoltura, L. 60 e L. 5 al bovaio, per la vacca *Venturina* di mesi 25.

3. Zanetti Giacomo, Pocenia — Medaglia d' argento dell' Associazione Agraria Friulana, L. 30 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Colombina* di mesi 27.

4. Lucca Pietro, Rivignano — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, L. 25 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Formentina* di mesi 24.

5. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia di bronzo della Camera di Commercio di Udine per la vacca *Marina* di mesi 24.

6. Casasola Umberto, Latisana, Menzione Onorevole e L. 10 per la vacca *Colomba* di mesi 24.

7. Pitaccolo Luigi, Ronchis — Menzione Onorevole e L. 10 per la vitella *Colomba* di mesi 24.

8. Taglialegne Giuseppe, Latisanotta — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di mesi 26.

9. Zatt Fratelli, Rivalta — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di mesi 25.

10. Pittoni Domenico, Latisana — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Formentina* di mesi 24.

11. Buttò Pietro fu Antonio, Ronchis — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di mesi 22.

12. Pevere Luigi, Muzzana — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Venturina* di mesi 26.

Classe D. — **Vacche da 2 anni e mezzo a 5 anni.**

1. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d'oro del Co. Lionello de Hierschel, L. 85 e L. 5 al bovaio, per la vacca *Vittoria* di anni 4 e 2 mesi.

2. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Medaglia d'argento del Ministero d'Agricoltura, L. 60 e L. 5 al bovaio, per la vacca *Venezia* di anni 3 e 6 mesi.

3. Mauro Carlo, Rivignano — Medaglia d'argento dell'Associazione Agraria Friulana, L. 30 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Galanda* di anni 3 e 8 mesi.

4. Basso Bondini Sebastiano, Palazzolo — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, L. 25 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Stella* di anni 5.

5. Picotti Giuseppe, Latisana — Medaglia di bronzo della Camera di Commercio di Udine, e L. 15, per la vacca *Formentina* di anni 3.

6. Fratelli Fabbro, Palazzolo — Menzione Onorevole e L 10 per la vacca *Stella* di anni 2 e mesi 8.

7. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione Onorevole e L. 10 per la vacca *Fedora* di anni 2 mesi 8.

8. Gigante Natale, Torsa — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di anni 2 e 7 mesi.

9. Romanelli Pietro, Sella — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Mantovana* di anni 5.

10. Fantin Domenico, Latisanotta — Menzione Onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di anni 3.

11. Pittoni Francesco, Latisana — Menzione Onorevole e L. 5 per una vacca di 3 anni.

12. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione Onorevole e L. 5, per la vacca *Ida* di anni 2 e mesi 6.

Classe E. — **Vacche da 5 anni in avanti.**

1. Sellenati Marco, Latisana — Medaglia d' oro del Circolo Agrario di Codroipo, L. 50 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Stella* di anni 7.

2. Pilutti Luigi, Rivignano — Medaglia d' argento del Ministero d' Agricoltura, L. 30 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Parigina* di anni 8.

3. Pittoni Antonio, Ronchis — Medaglia di bronzo del Ministero d' Agricoltura, L. 25 e L. 3 al bovaio, per la vacca *Stella* di anni 9.

4. Amm. Levis Teresa, Rivarotta — Medaglia di bronzo del Ministero d'Agricoltura, L. 15, per la vacca *Colomba* di anni 6.

5. Collavini Antonio fu Natale, Rivignano — Menzione onorevole e L. 10 per la vacca *Stella* di anni 7.

6. Sburlino Giovanni, Latisana — Menzione onorevole e L. 10, per la vacca *Stella* di anni 6.

7. Donati Ernesto, Latisana — Menzione onorevole e L. 5 per la vacca *Cavaliera* di anni 5.

8. Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Menzione onorevole e L. 5 per la vacca *Norma* di anni 6.

9. Zanetti Giacomo, Pocenia — Menzione onorevole e L. 5, per la vacca *Stella* di anni 8 e mezzo.

10. Garzon Francesco, Ronchis — Menzione onorevole e L. 5 per la vacca *Stella* di anni 9.

Categoria Gruppi.

Amm. Co. Zoppola, Chiarmacis — Diploma di I. grado e medaglia d' oro del Ministero d' Agricoltura, per un gruppo di 3 Tori, 9 Vacche, 2 Giovenche, 5 Vitelle.

2. Donati Ernesto, Latisana — Diploma di 2. grado e Medaglia d' argento dell' Associazione Agraria Friulana, per un gruppo di 4 Vacche, 4 Giovenche, 1 Vitella.

3. Pittoni Francesco, Latisana — Diploma di 3. Grado e Medaglia di bronzo dell' Associazione Agraria Friulana, per un gruppo di Vacche, Giovenche e Vitelle.

Categoria aggiunta.

Pariglie buoi da lavoro.

Classe A. — **Buoi da 2 anni a 4 anni.**

1. Veritti Angelo Paradiso — Medaglia d' argento del Ministero d'Agricoltura, per una pariglia di 3 anni e mezzo.

2. Veritti Angelo, Paradiso — Medaglia d' argento della Camera di Commercio di Udine, per una pariglia di 4 anni.

3. Marsoni Giovanni, Ronchis, — Medaglia d' argento della Camera di Commercio di Udine, per una pariglia di 2 anni e mezzo.

4. Cav. Giorgio Gaspari, Latisana — Medaglia di bronzo del Sig. Ballarin Domenico, per una pariglia di anni 3 e mezzo.

5. Veritti Angelo, Paradiso — Medaglia di bronzo, per una pariglia di di anni 3 e mezzo.

6. Pertoldeo Diego, Rivignano — Medaglia di bronzo per una pariglia di Buoi da lavoro di anni 2 e mezzo.

Classe B. **Buoi da 4 anni in avanti.**

1. Amm. Rubini Tosoni, Palazzolo — Medaglia d' argento del Ministero d'Agricoltura, per una pariglia di 4 anni.

2. Cav. Giorgio Gaspari, Latisana — Medaglia d' argento del Ministero di Agricoltura per una una pariglia di 5 anni.

3. Pittoni Francesco, Latisana — Medaglia d'argento, per una pariglia di 5 anni.

4. Veritti Angelo, Paradiso — Medaglia di bronzo del sig. Ballarin Domenico, per una pariglia di 6 anni.

5. Zanelli Pietro, Latisana — Medaglia di bronzo, per una pariglia di 4 anni.

6. Sellenati Marco, Latisana — Medaglia di bronzo per una pariglia di anni 4 e mezzo.

Distinzione speciale.

Giuseppe Zanon, Chiarmacis — Distinzione speciale, Medaglia e Diploma di benemerenza pel lavoro costante e intelligente dedicato al miglioramento bovino nella tenuta di Chiarmacis dei Co. Zoppola, e per i brillanti risultati ottenuti.

LEGGI E DECRETI AGRARI.

Repertorio delle leggi e decreti agrarii pubblicati nel Bullettino.

Abitati rurali (Igiene degli). Circolare 27 agosto 1907 del Ministero degli Interni ai Prefetti. *Bull. 1907, pag. 723.* Dell'igiene del suolo e dell'abitato (Testo unico delle leggi sanitarie approvate con R. Decreto 1 agosto 1907, n. 636. *Bullett 1909, pag. 72*).

Bonifiche e difesa idraulica. R. Decreto 10 dicembre 1907, preceduto dalla relazione. *Bull. 1907, pag. 726.*

Censimento bestiame. Legge 14 luglio 1907 e Regolamento 15 dicembre 1907. *Bullettino 1908, pag. 123.*

Cooperazione agricola. Legge 7 luglio 1907 *con nota* e Circolare 6 agosto 1907 del Ministro alle Società cooperative e alle Associazioni agricole di mutua assicurazione. *Bull. 1908, pag. 55.*

Difesa idraulica. (V. Bonifiche).

Enologia. Legge 11 luglio 1904 per combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini *con nota* e relativo Regolamento 5 ottobre 1905. Circolari 3 e 15 aprile 1907 del Ministro. *Bull. 1908, pag. 174 e seg.* Legge 11 luglio 1904 per favorire l'industria enologica e Regolamento 26 settembre 1904. *Bull. 1908, pag. 245.*

Esposizioni, Stazioni monta, Miglioramento bovino. Regolamento 2 luglio 1907, N. 538. *Bull. 1908, pag. 511.*

Fillossera. Legge 2 maggio 1907 relativa ai terreni danneggiati dalla fillossera. *Bullettino 1908, pag. 60.* Regolamento relativo 15 settembre 1907. *Bull. 1908, pag. 127.* Testo unico delle leggi 6 giugno 1901, n. 335, e 7 luglio 1907, n. 490, sui consorzi di difesa contro la fillossera. *Bull. 1908, pag. 418.*

Frodi nella preparazione dei vini. (V. Enologia).

Igiene (V. Abitati rurali). Dell'assistenza e vigilanza zooiatrica. — Dell'igiene delle bevande e degli alimenti. (Testo unico delle leggi sanitarie approvato con R. Decreto 1 agosto 1907, n. 636. *Bullett. 1909, pag. 71 e 73*).

Risaia. Legge 16 giugno 1907 e relativo Regolamento 29 marzo 1908.

Statistica agraria. (V. Censimento bestiame).

Testo unico delle leggi sanitarie approvato con R. Decreto I agosto 1907. n. 636.

Dell'assistenza e vigilanza zooiatrica.

Art. 48. — *Art. 18 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849 e art. 1 della legge 26 giugno 1902, n. 272.* — Nelle provincie, nelle quali hanno importanza notevole l'allevamento ed il commercio del bestiame, un veterinario provinciale è incaricato della vigilanza zooiatrica sotto la dipendenza del prefetto e del medico provinciale.

Dove la quantità del bestiame, l'estensione della provincia lo richiedano il prefetto può incaricare altri veterinari in altri Comuni della Provincia di coadiuvare il veterinario provinciale.

Nelle Provincie, dove manca il veterinario provinciale, le sue funzioni possono essere affidate provvisoriamente dal Ministero dell'interno al veterinario di una Provincia vicina ed anche al veterinario che fa parte del Consiglio provinciale sanitario.

Art. 49. — *Art. 19 della legge 22 dicembre 1888 n. 5849 e art. 1 della legge 26 giugno 1902, n. 272; art. 14 della legge 25 febbraio 1904, n. 57.* — I veterinari provinciali sono nominati per decreto Reale, in seguito a concorsi per titoli e per esame. Si dividono in tre classi, con gli stipendi di L. 2500, 3000, 3500. Sono loro applicabili le norme dell'art. 16, 2°. comma.

Il numero dei posti, entro il massimo di uno per provincia, viene determinato con la legge che approva il bilancio del Ministero dell'interno.

Art. 50. — *Art. 20 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849 e art. 1 legge 26 giugno 1902, n. 272, art. 5, 6 e 9 della legge 25 febbraio 1904, n. 57.* — I Comuni nei quali esistono notevoli quantità di bestiame e dove l'industria zootecnica ha speciale importanza, e parimenti i Comuni che tengono frequenti mercati e fiere periodiche di bestiame, sono obbligati di stipendiare, sia isolatamente sia riuniti in Consorzio con altri Comuni vicini un veterinario municipale.

La dichiarazione dell'obbligo è fatta con decreto del prefetto, su parere motivato del Consiglio sanitario provinciale e della Giunta provinciale amministrativa.

Ai veterinari municipali sono applicabili le norme dei precedenti articoli 31, 32, 33. 34 e quelle della legge 14 luglio 1898, n. 335, sulla Cassa pensioni a favore dei medici condotti

Art. 51. — *Art. 21 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849 e art. 1 della legge 26 giugno 1902, n. 272* — Mediante appositi veterinari governativi di confine e di porto, nominati dal Ministero dell' Interno in seguito a concorso per esame, si provvede alla visita sanitaria degli animali, delle carni e dei prodotti animali, (grassi e strutto) che si importano nel Regno, e degli animali che si esportano Detti veterinari proibiranno l' ingresso nello Stato agli animali affetti da malattie infettive e diffusive o sospetti di esserlo, e alle carni e ai prodotti animali (grassi e strutto) riconosciuti non sani.

Proibiranno del pari l'uscita dal Regno agli animali riconosciuti affetti da malattie infettive e diffusive o sospetti di esserlo.

La visita alla frontiera è soggetta alla percezione di un diritto fisso a carico degli esportatori e degli importatori, nella misura stabilita dalla tabella annessa.

Tabella dei diritti per la visita del bestiame ai confini dello Stato, ai termini dell'art. 51 del testo unico.

(Legge 26 giugno 1902, n. 272).

INDICAZIONE degli animali e prodotti di animali	Diritti per la visita sanitaria del bestiame che si importa	
	Lire	Lire
Cavalli per capo	4 —	2 —
Muli ,, ...	2 —	1 —
Asini ,, ...	1 —	— 50
Bovini ,, ...	2 —	— 50
Pecore e capre ,, ...	— 20	— 10
Suini fino a chilogrammi 20	— 25	— 10
,, oltre a chilogrammi 20. . . .	— 50	— 10
Carni fresche, conservate, salate e comunque preparate, al quintale.	2 —	—
Grassi e strutto.	— 50	—

È fatta eccezione per i soli animali che si importano od esportano per l'alpeggio e per la svernatura, pei quali la visita è gratuita.

Dell'igiene del suolo e dell'abitato.

Art. 66. — *Art. 36 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — Ferme le prescrizioni riguardanti le acque pubbliche e gli scoli, contenute nella legge dei lavori pubblici, sono anche proibite quelle opere le quali modifichino il livello delle acque sotterranee o il naturale deflusso di quelle superficiali in quei luoghi nei quali tali modificazioni sieno riconosciute nocive dal regolamento locale d'igiene.

La contravvenzione a questa disposizione sarà punita con pena pecuniaria fino a lire 500, oltre la demolizione dell'opera a spesa del contravventore.

Art. 67. — *Art. 37 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — La macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili, non potrà, nell'interesse della salute pubblica, essere eseguita che nei luoghi, nei tempi, alle distanze dell'abitato e con le cautele che verranno determinate dai regolamenti locali d'igiene o da speciali regolamenti approvati dal prefetto, sopra proposta del medico provinciale, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

I contravventori saranno puniti con pena pecuniaria di L. 50.

Art. 68. — *Art. 38 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — Le manifatture o fabbriche che spandono esalazioni insalubri, o possono riuscire in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, saranno indicate in un elenco diviso in due classi.

La prima classe comprenderà quelle che dovranno essere isolate nelle campagne e lontane dalle abitazioni; la seconda quelle che esigono speciali cautele per la incolumità del vicinato.

Questo elenco, compilato dal Consiglio superiore di sanità, sentito il ministro d'agricoltura, industria e commercio, sarà approvato dal ministero dell'interno e servirà di norma per l'esecuzione delle presenti disposizioni.

Le stesse regole indicate per la formazione del primo elenco saranno seguite per iscrivervi le fabbriche o manifatture che posteriormente sieno riconosciute insalubri.

Una industria o manifattura, la quale sia inscritta nella prima classe, potrà essere permessa nell'abitato, quante volte l'industriale che l'esercita provi che, per l'introduzione di nuovi metodi o di speciali cautele, il suo esercizio non reca nocumento alla salute del vicinato.

Chiunque vorrà attivare una fabbrica o manifattura compresa nel sopraindicato elenco, dovrà entro 15 giorni, darne avviso in iscritto al prefetto.

I contravventori saranno puniti con pena pecunaria di L. 100.

Art. 69. — *Art. 39 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — Le case di nuova costruzione, od in parte rifatte, non possono esere abitate se non dopo autorizzazione del sindaco; il quale l'accorderà sol quando, previa ispezione dell'ufficiale sanitario o di un ingegnere a ciò delegato, sia dimostrato:

a) essere le mura convenientemente prosciugate;

b) non esservi difetto di aria e di luce;

c) essersi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal regolamento locale di igiene;

d) essere le latrine, gli acquai e gli scaricatoi costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni.

e) essere l'acqua potabile nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture garantita da inquinamento;

f) non esservi altra manifesta causa d'insalubrità;

g) di esservi infine osservate le altre più particolari prescrizioni che sulla materia fossero fatte dal sopracitato regolamento locale d'igiene.

In caso di rifiuto dell'autorizzazione, l'interessato può reclamare al prefetto che deciderà sulla controversia, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

I proprietari che contravvengono alla disposizione del presente articolo, sono puniti con pena pecuniaria fino a L. 500, oltre la chiusura della casa, con decreto motivato dal prefetto su proposta del medico provinciale.

Art. 70. — *Art. 40 della legge 22 dicembre 1888, n 5849* — Non sarà mai permessa l'apertura di case urbane o rurali, o di opifici industriali aventi fogne per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinate che immettono in laghi, corsi o canali d'acqua, i quali debbano in qualche modo servire agli usi alimentari o domestici, se non dopo essersi assicurati che le dette acque sieno prima sottomesse ad una completa ed efficace depurazione, e che siano inoltre eseguite le speciali cautele che per il caso fossero prescritte dal regolamento locale d'igiene.

I contravventori sono puniti con pena pecunaria di L. 500.

Art. 71. — *Art. 41 della legge 22 dicembre n. 5849 e art. 15 della legge 25 febbraio 1904, n. 57.* — Il sindaco, su rapporto dell'ufficiale sanitario comunale, o del medico provinciale, può dichiarare inabitabile e far chiudere una casa o parte della medesima riconosciuta pericolosa dal punto di vista igienico e sanitario; salvo il ricorso al prefetto che deciderà, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

Quando si tratti di casa rurale adibita per abitazione di coloro che sono adetti alla coltivazione di fondi appartenenti al proprietario della casa stessa, questi è obbligato a mantenere lo stabile in condizione di abitabilità dal punto di vista igienico e dove tali condizioni manchino, a provvedervi mediante le oppurtune riparazioni od aggiunte. Nel caso di inadempimento, il sindaco o l'ufficiale sanitario ne riferiscono al Consiglio provinciale di sanità il quale, sentito il proprietario, può ordinare che il sindaco provveda di ufficio alle riparazioni ed aggiunte nei modi e termini di cui all'art. 151 delle legge comunale e provinciale, ed entro un limite di spesa non eccedente l'importo di due annate dell'imposta fondiaria erariale gravante sui fondi anzidetti.

I proprietari di fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune o nei Comuni dove i fondi sono posti, hanno l'obbligo di provvedero gli operai di ricoveri notturni rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e natura delle località. Nel caso di inadempimento, si potrà, previo diffidamento, provvedere di ufficio, come nel comma precedente.

Quando il sindaco ometta o si rifiuti di adempiere alle attribuzioni conferitegli dal presente articolo, potrà il prefetto provvedere d'ufficio.

Contro le deliberazioni del Consiglio provinciale sanitario è ammesso il ricorso al Consiglio superiore di sanità.

Dell'igiene delle bevande e degli alimenti.

Sezione I.

Disposizioni generali.

Art 114. — *Art. 42 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849 e art. 16 della legge 25 febbraio 1904, n. 57.* — Chiunque vende, ritiene per vendere, o somministra come compenso ai propri dipendenti, materie destinate al cibo o alla bevanda, che siano riconosciute guaste, infette, adulterate o in altro modo insalubri o nocive, è punito con la pena pecuniaria da L. 10 a L. 100, oltre alla confisca delle materie, e ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui gli articoli 319, 320, 322 del Codice penale.

Nella stessa pena incorrerà chi con la cattiva stagnatura o in altro modo renda nocivi alla salute attrezzi e recipienti destinati alla cucina o a conservare alimenti o bevande.

Art. 115. — *Art. 43 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — L'elenco dei colori nocivi, che non possono essere impiegati nelle preparazioni delle sostanze alimentari e di bevanda, o di quelli che non debbono pure usarsi per la colorazione delle stoffe, tappezzerie, giocattoli, carte per involti di materie alimentari, ed altri oggetti di uso personale o domestico, sarà compilato dal ministro dell'interno, udito il parere del Consiglio superiore di sanità.

Chi impiega in qualche modo tali colori per la colorazione delle sostanze, ed oggetti sopra specificati, o vende tali sostanze ed oggetti così colorati sarà punito con la pena pecuniaria estensibile a L. 500, ed in caso

di recidiva con la chiusura dell'opificio o del negozio.

Art 116. — *Art. 44 della legge 22 dicembre 1888, n. 5849.* — Ogni comune deve essere fornito di acqua potabile riconosciuta pura e di buona qualità.

Ove questa manchi, sia insalubre o sia insufficiente ai bisogni della popolazione, il Comune può essere, per decreto del ministro dell'interno, obbligato a provvedersene.

Chiunque contamini o corrompa l'acqua delle fonti, dei pozzi delle cisterne, dei canali, degli acquedotti, dei serbatoi di acque potabili, è punito colla pena pecuniaria da lire 51 a lire 500, e sarà inoltre tenuto a pagare le spese necessarie per riparare i danni prodotti; salvo le pene maggiori comminate dal Codice penale nel caso siano avvenuti danni alle persone.

Sezione II.

Disposizioni sul commercio del burro e sulla vendita del burro artificiale.

Art. 117. — *Art. 1 della legge 19 luglio 1894, n. 356.* — Coloro che a scopo commerciale fabbricano, tengono deposito o pongono in vendita, esportano ed importano nel Regno burro preparato in tutto o in parte con margarina o altre sostanze oleose grasse non derivate dalla crema di latte devono:

a) imprimere su ogni pezzo del prodotto la esplicita e chiara formula: *burro artificiale*, oppure: *margarina*;

b) indicare con caratteri grandi e chiari, con l'istessa formula, la natura dell'articolo sui recipienti, tele, carte, involti;

c) esprimere la qualità artificiale del burro o la composizione delle miscele nei libri, fatture, lettere, e polizze di carico;

d) tenere affiso sopra recipienti, involti o pani del prodotto un cartello indicante chiaramente la qualità artificiale colla formula suddetta.

Art. 118. — *Art. 2 della legge 19 luglio 1894 n. 356.* — Ai locali ove sono esposti in vendita i prodotti somiglianti al burro, deve sempre trovarsi, esternamente, la iscrizione a caratteri chiari: *Vendita di margarina, di oleo-margarina, di grasso alimentare e burro artificiale.*

Art 119 — *Art. 3 della legge 19 luglio 1894, n. 356* — I fabbricanti e i commercianti di margarina, di oleo-margarina, di burri artificiali o miscele di sostanze oleose o grasse, diverse e non provenienti della crema di latte, non potranno aggiungere ai loro prodotti alcun colore che tenda a farli somigliare al burro naturale.

Art. 120. — *Art. 4 della legge 19 luglio 1894, n. 356.* — La inosservanza delle disposizioni dei precedenti articoli 117, 118, 119, sarà punita con multa di L. 200 a L. 2000 o con la confisca della merce.

In caso di recidiva potrà essere aggiunta la pena della detenzione fino a tre mesi e la sospensione dell'esercizio, a norma dei casi, per un termine da dieci giorni a sei mesi.

Art. 121. — *Art. 5 della legge 19 luglio 1894, n. 356.* — In quanto non siasi diversamente provveduto coi precedenti articoli 117, 118, 119, 120 rimangono in vigore le disposizioni del Codice penale e delle leggi speciali in materia.

Art 122. — *Art. 6 della legge 19 luglio 1894 n. 356.* — Il Ministero di agricoltura, industria e commercio è autorizzato a provvedere con speciale regolamento alle norme per la verifica e constatazione di fatto per l'esecuzione dei precedenti articoli 117, 118, 119, 120 e 121 incaricandone gli ufficiali sanitari comunali e agenti doganali.

NOTIZIE VARIE.

Relazione periodica sullo stato sanitario del bestiame dei Comuni di Sacile e Caneva nel 1908.

Sullo stato sanitario del bestiame dei Comuni di questo Consorzio, durante l'anno decorso, per fortuna, poco ho da dire. Un caso di farcino in una cavalla importata, e cinque di pneumoenterite in suini provenienti pure d'altri luoghi, ecco la statistica dei morti infettivo-contagiosi.

Ebbi è vero, in giugno, sotto mie cure una stalla con otto bovini aftosi, ma essa appartiene al Comune di Brugnera (Maron) ch'è fuori del Consorzio. Ed anche in quella circostanza il male venne dalla Provincia di Treviso, che da tempo ci minacciava da più parti, ma grazie all'energiche misure prese, l'Afta rimase circoscritta e soffocata in quella stalla, e guarì in tre settimane.

Si ebbe ancora una volta la prova chiara indiscutibile, che se si fa agire la polizia sanitaria sino dai primordi con rigore, *senza riguardi ad alcuno, si può limitare* di molto lo sviluppo dell'infezione, e si risparmiano ai proprietari di bestiame, ed al libero commercio in genere, danni incalcolabili derivanti dal male, in primo luogo, e dalla draconiana misura della sospensione dei mercati in secondo. Però questo provvedimento, a mio avviso, si rende doveroso, imprescindibile, da parte delle autorità sanitarie responsabili, qualora l'epizoozia si si diffonde in una o più provincie, minaccia d'invadere altre, e di estendersi ad un un'intera Regione.

Della sospensione dei mercati per oltre un mese, anche Sacile e Comuni limitrofi, che con esso attivano uno scambio continuo d'animali, risentirono un grave danno (se non altro per la difficoltà di provvedere la carne e per la non lieve perdita degli esercenti tutti). Ma il pensiero che con essa (la sospensione) si salvava il bestiame, ch'è poi quello che dà vita al mercato, e soddisfa alle esigenze agricole ed ai bisogni alimentari (latte e carne) delle popolazioni la fece sopportare in silenzio, e lodare chi la propose, e chi la lasciò adottare. I fatti poi si incaricarono di dimostrare l'opportunità dell'applicazione di tale misura, nel mentre a suo tempo indussero le stesse autorità a toglierla.

È positivo che la chiusura dei mercati *conta i suoi fautori, ed anche valenti* e stimabili oppositori, ma la pratica dimostra ad evidenza che spesso il sequestro delle stalle colla sospensione del rilascio dei certificati d'origine in uno alla dichiarazione di zona infetta, non sono sufficienti ad impedire che qualcuno, per falso lucro trasporti clandestinamente gli animali da un luogo infetto ad uno sano con mercato aperto, facendoli passare col certificato di qualche accondiscendente amico. Se i mercati invece sono chiusi, e la circolazione del bestiame od impedita o permessa sotto determinate norme, è certo che quei sotterfugi non hanno più ragione di farsi, e la diffusione del male si rende così assai più difficile. Difatti quest'estate, ripeto, noi, sebbene quasi circondati da focolai aftosi lungo certi confini, siamo rimasti incolumi, e lo dobbiamo alle eccezionali misure profilattiche alle quali a malincuore, sì, ma abbiamo dovuto sottometterci, e siamo rimasti contenti. Aggiungerò un'ultima prova eloquente; ora che in qualche Comune del Trevisano, da noi non molto discosto, pare che si ripresenti l'*afta, i proprietari di bestiame*, e *parecchi* esercenti del paese, paurosi consigliano di adottare subito misure preventive d'un certo rigore!!

Zootecnica.

Per quanto poi riguarda le condizioni tecniche, riferirò che, stante l'aumento esagerato del valore del bestiame, gli agricoltori, sotto certi aspetti, cercano di migliorarlo, trattenendo per es. dal vendere le migliori vacche o vitelle oltre l'anno ed aumentando le stazioni di monta taurina con prevalenza sempre del tipo alpino. Essendosi da poco giustamente provveduto

dal Ministero d'Agricoltura Industria e Commercio, per venire in aiuto ad enti morali agricoli, a Comuni od a privati, per l'impianto e mantenimento di dette stazioni di monta, è da augurarsi che più d'uno approfitti di quest'occasione, per allevare od importare e tenere qualche toro che serva realmente allo scopo del miglioramento delle varietà locali.

A questo proposito feci conoscere all' Ill. Sig. Prefetto, che gentilmente la richiese, la mia opinione, e quindi credo inutile il ritornarvi.

Aggiungerò solo a titolo di viva raccomandazione, che i nostri proprietari di bestiame, i quali toccano con mano quanto sia superiore, e quindi preferibile (per lavoro, latte e vitelli) il bestiame locale, a quello che eccezionalmente venne e viene dall' Austria Ungheria, dovrebbero, dico, occuparsi direttamente della scelta dei riproduttori. È male, credano pure, a lasciarla al beneplacido dei contadini nei quali ancor oggi, prevalgano idee antiquate, grette, basate su una falsa economia, o diciamolo pure franco, su di un'incredibile ignoranza.

Per esempio, perchè vendere su larga scala splendidi vitelli lattanti d'ambo i sessi, pel solo fatto che da oltre un'anno si pagano cari?

Non dico di tenerli tutti, se ce ne sono in abbondanza, ma di conservare almeno quel numero di elementi giovani, scelti che dovrebbero migliorare e perpetuare la razza di bestiame a cui tanto si tiene!

Se si va avanti ancora con questa grande esportazione di vitelli, dove si prenderanno fra non molto gli animali occorrenti pei lavori agricoli? e dove le mucche per sostituire quelle riformate per vecchiaia, o per vizi, o vendute per spuntare prezzi insoliti?

Perchè permettere che si mandino al toro vitelle o mucche, ad una stazione preferibilmente che ad altra, pel motivo futile che quella è più vicina di questa, o perchè la tassa di monta in essa è più bassa?

Agli egregi, intelligenti, proprietari il tener calcolo di queste mie osservazioni, se le crederanno di qualche interesse; a me la coscienza di aver compiuto un dovere mettendole sotto occhio.

Dott. Antonio Corazza
Medico-Veterinario Consorziale.

Berthod dott. Flavio, direttore